



Franse kruidenomelet

Een klassieke Franse omelet, zacht en romig van binnen, doorspekt met fijne verse kruiden. De kunst zit in het lage vuur en het snelle roeren.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
5'	6'	2	Ontbijt

Ingrediënten

- 6 eieren
- 20 gr boter
- 2 eetlepel fijngesneden bieslook
- 1 eetlepel fijngesneden peterselie
- 1 eetlepel fijngesneden kervel
- 1 eetlepel fijngesneden dragon
- 2 eetlepel room
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Klop de eieren los met de room, zout en peper en de fijngesneden kruiden.
- 2.** Smelt de boter in een antikleefpan op een matig vuur zonder te laten kleuren.
- 3.** Giet de eieren in de pan en roer met een spatel rustig door tot ze half gestold zijn.
- 4.** Laat de omelet even rusten zodat de onderkant net stolt maar de bovenkant nog romig blijft.
- 5.** Vouw de omelet dubbel met behulp van de spatel en laat op een bord glijden.
- 6.** Serveer meteen, eventueel met wat extra bieslook erover.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)