



OMELET MET PADDENSTOELN

NODIG

- 150 gram paddestoelen mix (je kunt ook champignons gebruiken)
- paar takjes verse tijm
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 75 gram (onbijt) spek
- paar takjes (knoflook) bieslook fijngeknipt of gesneden
- 4 eieren
- peper en zout naar smaak.

DOEN

1. Snijd het spek in dunne reepjes (als lucifers), snipper de ui, pers de knoflook en snijd de paddestoelen klein.
2. Bak het spek uit in een beetje olijfolie, voeg vervolgens de uien en knoflook toe. Als deze glazig gebakken zijn, doe je de paddestoelen met de tijmblaadjes in de pan. Klop ondertussen de eieren met bieslook, peper en zout naar smaak (eventueel kun je scheutje melk toevoegen).
3. Als de paddestoelen zijn gebakken voeg je het ei toe en laat dit stollen, dit gaat het snelste als je een deksel op de pan doet.
4. Serveer het ei op rogge- of sterrebrood en garneer met wat bieslook.

Smakelijk!



WWW.BONAPETIT.NU