

Ingrediënten voor 2 personen

3 grote eieren of 4 kleinere 1 prei  
in dunne halve ringen 2 gekookte  
middelgrote vastkokende  
aardappelen 100 gr gerookte  
spekblokjes peper en zout uit de  
molen

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Nederlands

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Makkelijke maandag..... aardappel - prei omelet met spekjes

Hoewel dit eigenlijk een lunch gerecht is, maakte ik dit als  
hoofdgerecht met een kop zelf gemaakte tomatensoep vooraf en een  
schaaltje yoghurt na. Als je ervan houdt kun je er eventueel wat  
chilisaus of ketchup bij serveren.

### Hulpmiddelen

Koekenpan, mes en snijplank

### Bereidingswijze

Halveer de prei in de lengte en snij in dunne halve ringen. Was de prei  
en laat goed uitlekken. Snij de gekookte afgekoelde aardappelen in  
blokjes. Kluts de eieren en breng op smaak met peper en zout. ( Opgepasst met zout, want de spekjes zijn ook al zoutig.) Bak de spekjes  
uit in een droge Koekenpan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Bak  
de halve preiringetjes in de pan van de spekjes de op een laag vuurtje  
zacht en laat de aardappelblokjes even mee bakken. Meng de spekjes  
door de geklutste eieren en schenk dit over de prei-aardappel in de  
pan. Roer kort door elkaar en laat de omelet dan stollen. Laat de  
omelet op een bord glijden keer om en bak de andere kant. Halveer en  
serveer. Eventueel op een sneetje brood.

