

Ingrediënten voor 2 personen

50 gram boter 300 gram  
boerensoepgroenten, vers  
gesneden 6 stuks eieren 100  
milliliter melk 1 snufje peper,  
Versgemalen 2 eetl. peterselie  
(vers of diepvries), gehakte 150  
gram gekookte hamreepjes 1  
theel. paprikapoeder 50 gram  
belegen kaas, geraspte 1 snufje  
zout

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Nederlands

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Boerenomelet

/

### Bereidingswijze

Verhit de helft van de boter en roerbak hierin de soepgroenten 4 minuten. Klop de eieren schuimig met de melk en voeg zout, peper en 1 eetlepel peterselie toe. Verwarm de rest van de boter in een grote koekenpan en giet het eimengsel erin. Bak een goudgele omelet waarvan het eimengsel net gestold is. Keer de omelet niet om. Schep de hamreepjes en paprikapoeder door de groente. Verdeel het mengsel over één helft van de omelet en sla de andere helft eroverheen. Strooi de rest van de peterselie en de kaas erover en laat de omelet op een bord of schaal glijden.