

Ingrediënten voor 2 personen

300 gr. krieltjes, 4 eieren, blik
doperwten, 100 gr. prei, 2 el
olijfolie, pesto, cajunkruiden,
oregano, basilicum,
cayennepeper, knoflook.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Doperwten - omeletschotel

Bereidingswijze

Roer de eieren glad met een beetje water. Strooi er basilicum, oregano en zout doorheen. Verhit 1 el olie in een wok. Bak hierin de omelet. Haal de omelet uit de pan. Voeg nog 1 el olie toe en bak de aardappeltjes. Voeg als ze kleur hebben gekregen de prei toe en bak deze even mee. Doe dan de pesto, cajunkruiden en de cayennepeper erbij. Roer de doperwten door het gerecht. Even doorverwarmen. Snij de omelet in reepjes en roer ze door de wokschotel. Op smaak brengen met wat zout.