



Omelet met lente-uitjes en Boerenkaas

1. Klop de eieren met zout en peper en de melk in een kom met een vork door elkaar. Klop niet te lang, het mengsel moet niet te goed gemengd zijn.
2. Roer de lente-uitjes, de kruiden en de kaas erdoor.
3. Verhit de boter in een koekenpan. Schenk het eimengsel in de pan en roer het nog drie keer door met een vork.
4. Bak de omelet snel op hoog vuur.
5. Maak als de onderkant van de omelet begint te stollen, de randen van de omelet los. Til de randen een beetje op en

Ingrediënten (voor 2 personen)

25 g boerenroomboter • 4 eieren
 • 3 el boerenmelk • 2 lente-uitjes,
 fijngesneden • 3-4 el fijngesneden
 kruiden (peterselie, bieslook,
 kervel) • 75 g jonge Boerenkaas,
 grof geraspt • zout, peper

6. laat wat van het rauwe ei onder het gare ei lopen door de pan schuin te houden.
- Als de omelet bijna gestold is, vouw dan een rand met een vork naar binnen en rol de omelet op naar de andere kant van de pan. Serveer de omelet direct.

Tip: Laat de omelet niet te gaar worden, een goede omelet is lekker smeuijg!

Bereidingstijd: 15 minuten

BRON: VOORLICHTINGSBUUREAU BOERDERIJZUIVEL