

Culinaire omelet



Ingrediënten voor twee personen

4 eieren, geklutst
1 middelgrote ui, fijn gesnipperd
2 tomaten, in kleine blokjes (met vruchtvlees)
2 kleine teentjes knoflook, zeer fijn gehakt
8 grote champignons, in plakjes
3 bosuitjes, in ringetjes
1 gedroogde Spaanse peper, verpulverd (of 2 als je van pittig houdt)
1 eetlepel olijfolie
scheutje vloeibare boter/bakproduct
Kikkoman sojasaus

Bereiden

Verhit de olie met de boter in een koekenpan. Bak de champignons op laag vuur in 2 minuten tot ze glanzen. Haal uit de pan en zet apart. Zweet de knoflook op laag vuur in het achtergebleven vet zo'n anderhalve minuut. Voeg dan de ui toe en fruit nog 2 minuten tot ze glazig zijn, laat niet bruin worden. Verpulver de gedroogde Spaanse peper erover en doe het geklutste ei erbij. Laat op zeer laag vuur langzaam garen tot de bovenkant gaat stollen. Vervolgens de tomatenblokjes en champignons erover verspreiden en 5 minuten meewarmen met de deksel op de pan. Bestrooi met peper en zout. Besprenkel met Kikkoman sojasaus. Serveer met stokbrood en een frisse salade.

