

GIDEON EN VROULIEF SE LEKKER OMELETTE



By Food lovers recipes

GIDEON EN VROULIEF SE LEKKER OMELETTE

1 pakkie repies spek

4 Eiers (kleinerig) witte en gele geskei

1 k gerasperde Kaas

1 Seldery stok in die lengte dun repies gesny

1/2 medium Tamatie gekerf

3 gekerfde Sampioene

1/2 medium Ui gekerf

Speserye na smaak ons het gebruik sout en peper en "chillieflakes". Italian kruie en pietersielie gebruik.

Vooraf braai die uie en sampioene en voeg die tamatie by en braai n rukkie en skep uit en hou warm eenkant

Braai dan die spek en hou warm

Laat gly dan die eierwitte wat geklits is in n groterige warm pan wat vooraf gespuit is

Voeg dan bo oor dit die geel wat geklits is

Voeg dan die spek bo oor

Voeg dan die tamatie uie en sampioene mengsel oor en ook die speserye

Plaas dan die seldery oor en laastens die kaas

Laat dit vir n paar minute gaar raak tot die kaas ook gesmelt

is

Vou dan die hele kontrepsie dubbeld en geniet

Resep en Foto: Gideon Louw