

OMELETTE KOLWYNTJIES



By Food lovers recipes

OMELETTE KOLWYNTJIES

'n halwe ui, fyngekap

'n halwe rooi peper, fyngekap

'n halwe geel peper, fyngekap

5 sampioene, fyngekap

1 koppie kaas (ek het Gouda en Mozzarella gemeng)

6 eiers

125 ml melk

$\frac{1}{2}$ teelepel bakpoeier

sout en peper na smaak

Stel die oond op 180°C. Spuit 'n kolwyn pannetjie met spray 'n cook. Braai die uie, pepers en sampioene in bietjie olie of botter tot die uie deurskynend is. Pak die mengsel onder in die muffin pannetjie. Strooi die kaas bo-oor. Klits die eiers, melk, bakpoeier, sout en peper saam en gooi bo-oor die kaas. Ek het die pannetjie vol gegooi. Bak in die oond tot die eier gaar is. Ek skat so tussen 15 tot 20 min. Die resep is genoeg vir 6 muffins. Ek het dit bedien saam met toast en vars avo. Resep en foto: Juanita Vermeulen