

OMELET LEKKERTE



OMELET LEKKERTE

3 eiers

15 ml vars broodkrummels

15 ml melk

5 ml pietersielie

1 aartappel, gaar en in blokkies gesny

15 ml gekapte ui

15 ml kaas, gerasper

15 ml olie

sout en peper

Klits eiers goed.

Voeg al die ander bestanddele by en roer goed.

Giet in 23 cm warm pan, gespuit met kossproei.

Bak 2 min tot onderkant gaar is, lig die kante van tyd tot tyd dat die boonste rou eiermengsel onderin kan loop.

Bedien met 'n vulsel van jou keuse, ek het van die oorskiet maaltvleis van die vetkoeke gebruik OF

Vou die omelet en sit voor saam met vars roosterbrood en pangebreaide kersietamaties.

Foto: Frieda Greyling