



Ingrediënten (4 personen)

- 3 niet te grote bananen
- sap van 1/2 citroen
- 60 gram boter
- 6 eieren
- 50 gram suiker
- 1 zakje vanille suiker
- mespunt zout
- poedersuiker

Bereiden

Pal de bananen, snijd ze in dunne plakken en sprenkel er citroensap over tegen het verkleuren. Verwarm de helft van de boter, bak daarin op laag vuur de plakjes banaan gaar, maar niet zo zacht dat ze uit elkaar vallen. Oppassen dus.

Bestrijk een ronde bakvorm of ovenschaal met de rest van de boter. Schuif het rooster even boven het midden in de oven en verwarm deze voor op 190 graden. Splits de eieren, roer de dooiers lichter van kleur en schuimig met de suiker. Klop de eiwitten stijf met de vanillesuiker en wat zout. Roer 2 eetlepels eiwit door de geklopte dooiers, schenk dan het eiwit op de dooiers en spatel het voorzichtig door elkaar. Schep daarna het schuimige mengsel in de vorm of schaal en doe daar de plakjes gebakken banaan vervolgens in en zet de vorm in de oven op het rooster.

Controleer na 18 - 20 minuten of de omelet gaar aanvoelt. De bovenzijde moet veerkrachtig aanvoelen en droog zijn, wanneer er met de vinger op gedrukt wordt. Is dat niet het geval dan moet de omelet nog enkele minuten langer in de oven blijven. Verwarm een schotel voor waarop de omelet wordt geserveerd. Laat de helft van de gare omelet erop glijden en sla de andere helft er overheen. Bestoos met poedersuiker en serveer het gerecht warm. Deze omelet kan ook in de koekenpan worden gemaakt. Garneer de schotel met enkele plakjes banaan.