

Ingrediënten (voor 4 personen)

- 4 eieren
- 30 gram suiker
- 1 of 2 eetlepels melk
- dunne room
- rum OF cognac
- 50 gram boter
- 3 eetlepels kersenjam
- 30 a 50 gram poedersuiker

Bereiding

Splits de eieren (dooier scheiden van het wit) Klop de dooiers met de suiker, de melk, de room, de rum of cognac. Spatel het stijfgeslagen eiwit erdoor. Verwarm de boter in de koekenpan en verwarm de jam in de steelpan. Giet het eimengsel in de hete boter, laat het ca 1/2 minuut zacht bakken, houd dan de pan schuin en laat het nog vloeibare ei door de pan lopen. Ga zo door tot het mengsel gestold is. Zet ze daarna een paar tellen onder de hete grill Dit voorkomt het langzaam bakken wat de eieren taai kan maken. Vul de omelet met de warme jam en strooi er poedersuiker over.

Variatie:

- Vul de omelet met warm fruit.
- Vul met gesmolten chocolade en room
- Vermeng het eigeel mengsel eens met bitterkoekjes of gehakte noten
- Klop het eiwit gelijk met de dooiers.