



ingrediënten (2 personen)

- 150 gram schelvis (diepvries)

Voor de vulling

- doperwten
- boter

Voor de Omelet

- 3 of 4 eieren
- peper en zout
- 1 eetlepel water
- 30 gr. boter

Voor de garnering

- krul peterselie.

Bereiden

Kook de schelvis juist gaar. Laat de vis uitlekken, haal er de graten uit, maak er kleine stukjes van en laat deze met de doperwten nog even in de boter stoven. Klop de eieren goed los (voor deze omelet mogen ze niet te schuimig worden), voeg de peper en het zout toe en roer het water erdoor. Laat de boter in de koekenpan heet worden, giet het eimengsel erin en als er luchtballen onder de onderzijde van de omelet komen, schud dan de pan voortdurend heen en weer, zodat het nog vloeibare bovengedeelte van het ei in aanraking kan komen met de hete pan. Ga hiermee door tot de omelet gestold is. Leg de vulling erop, vouw de omelet dubbel en garneer met enkele toefjes krul peterselie.