

ingrediënten (4 personen)



- 30 gr. boter
- 6 eieren
- 50 gr. gemalen kaas
- 2 gepelde in plakjes gesneden tomaat.
- 1 dessertlepel gehakte peterselie
- peper en zout

Bereiden

Verwarm de boter enkele minuten. Klop de eieren los en doe er de overige ingrediënten bij. Bewaar wat peterselie voor de garnering. Giet het in een schotel na eerst de hete boter wat langs de randen te hebben geschud. Bak de omelet in de oven op een temperatuur van 220-230 graden in ongeveer 10 a 15 minuten tot de eieren juist zijn gestold, niet langer. Strooi er wat peterselie over.

Heerlijk met frites of met brood en boter.
Doe er ook eens gehakte ham door.