



Omelet met champignons

5 personen
45 minuten

Ingrediënten

Verse scharreleieren (2 pp)
Melk
Roomsaus bij groenten
Boeren omelet mix
Marbo uien
Champignons
Vastkokende aardappelen
Wortelen extra fijn

- * Leg de ingrediënten van het menu klaar, weeg desgewenst af.
- * Klop met een vork de eieren in een beslagkom los. Roer de inhoud van 1 zakje Honig basis voor boerenomelet erdoor en laat het omelet mengsel 2 à 3 minuten staan.
- * Verhit 2 eetl. olijfolie in een pan en bak hierin de gesnipperde ui en de in schijfjes gesneden champignons. Giet vervolgens het eiermengsel in de pan. Bak de omelet, met een deksel op de pan, op middelhoog vuur in enkele minuten goudgeel. Breng eventueel op smaak met peper en zout.
- * Schil de aardappelen en snijd deze in gelijke stukken. Kook de stukjes aardappel in water met evt. zout in 20 minuten gaar en giet ze daarna af. Laat de aardappelen in de kookpan op de kleinste pit op laag vuur in 2 minuten droog koken.
- * Verwarm ondertussen de melk in een steelpan op laag vuur, maar laat niet koken.
- * Stamp de aardappelen fijn met een pureestamper of pureeknijper, voeg de warme melk en roomboter toe. Roer luchtig door met een garde, tot de boter helemaal gesmolten is. Breng op smaak met nootmuskaat peper en zout.
- * Doe de worteltjes in een ruime pan en warm langzaam op. Niet aan de kook brengen. Giet de worteltjes af en voeg naar eigen smaak een klontje boter toe met wat peper en zout.
- * Roer met een garde de inhoud van het zakje roomsaus met het koude water in een pan. Breng dit al roerend aan de kook. Laat de saus nog enkele minuten doorkoken. Voeg 1 snuf Italiaanse kruiden per persoon toe.
- * Dien de omelet, samen met de puree en de worteltjes op. Voeg naar eigen smaak wat roomsaus toe.

Smakelijk!