

Omelet



Hoofdgerecht

Ei

4 personen

Land: Frankrijk

Vorbereiding: 15 minuten **Bereiding:** 15 minuten

Seizoen: het hele jaar door



Ingrediënten

- 2 uien in halve plakken
- scheutje olijfolie
- 400 gram stevige tomaten (geen smaaktomaten)
- beetje tijm
- 8 eieren
- peper en zeezout
- blokjes zachte kaas (bv. feta of geitenkaas) en peterselie voor de garnering

Bereidingswijze

1. Haal de eieren 30 minuten van te voren uit de koelkast. Bak de ui rustig glazig en zacht in de olie, in een minuut of 10. Snijd ondertussen de tomaten in blokken, zeg acht per vrucht. Bak ze 2 à 3 minuten mee. Bestrooi met zout en tijm. Klop de eieren los met zout en peper en giet ze in de pan. Draai het vuur hoog. Schuif en rommel met een

spatel 1 minuut om het wat luchtiger te maken, maar laat dan op lager vuur rustig garen tot het ei vrijwel gestold is.

2. Garneer met blokjes feta en peterselie

Tenslotte

Voor een nog stevigere **Franse Omelet** Klop je 8 eieren los in een kom. Voeg zout en peper naar smaak toe. Doe 20 gr boter, 120 gr bacon in blokjes en 250 gram geschilde en gekookte aardappelen plakjes gesneden in een koekenpan van 30 cm doorsnee met anti-aanbaklaag en laat alles op middelhoog vuur heet worden tot de bacon en aardappels sissen en de boter schuimt. Bak de bacon en de aardappels dan nog 3 tot 4 minuten tot ze aan de randjes goudbruin beginnen te worden. Giet het vet op 2 eetlepels na uit de pan. Voeg de eieren toe en roer 1 keer. Schuif het ei, zodra het begint te stollen vanaf de rand naar het midden zodat het nog vloeibare deel naar de rand loopt. Ga minstens twee keer rond de pan en spreid ondertussen de bacon en de aardappels gelijkmatig uit over de bodem. Hak een bosje bieslook fijn. Verkruimel 100 gr zachte geitenkaas over de omelet. Strooi de bieslook op 1 eetlepel na over de omelet. Als de omelet bijna helemaal gestold is maar nog enigszins vloeibaar, of naar je smaak, dan leg je een grote schaal op de pan en keert hem om zodat de omelet op de schaal valt. Garneer met de resterende bieslook en dien direct op. De **Omelet uit Piemonte** in Italië is weer eens wat anders. Bak 100 gram platte peterselie met 1 gehakte teen knoflook en 1 gesnipperde ui zachtjes in een scheutje olie tot de ui zacht is. Roer 1 el bloem los in 2 dl water en doe 1 el tomatenpuree erbij. Doe in de pan bij het peterselie-mengsel, voeg 1/2 bouillonblokje naar keuze toe en laat heel zachtjes 10 minuten pruttelen. Roer 8 eieren los met 25 gram gerapte parmezaan, zout, peper en 1 dl melk. Smelt de boter in een zeer grote koekenpan en giet de eieren erbij. Laat rustig stollen op een niet te hoog vuur, zonder roeren. Draal om als hij gestold is. Haal de dunne omelet uit de pan en snijd hem in reepjes. Doe die in de saus en warm nog 5 minuten door, of giet de saus over de hele omelet. Voor een **Thaise Omelet** klop je 8 eieren los met de 3 el Thaise vissaus, 1 el suiker, zout en mespunt chilipoeder. Roer er 1 handje gekookte en kleingesneden sperziebonen door. Bak 2 cm verse gehakte gember en 2 fijngehakte tenen knoflook in een scheut olie in een grote koekenpan tot de knoflook goudbruin kleurt. Zet het vuur hoog - als het al niet hoog stond - en giet de eieren in de pan. Laat even stollen en trek dan met een houten spatel gestold ei van de kant naar het midden. Laat vloeibaar ei op de plek lopen. Herhaal dat hier en daar. Draai dan het vuur laag, dek af en laat nog heel even garen. Helemaal stollen mag niet! Vouw de zijden naar het midden en bekroon met 1 handvol rauwe taugé. Tot slot een **Garnalen Omelet**. Klop 8 eieren los met een scheut melk, wat fijngesneden bieslook, zout en peper. Verhit een grote koekenpan tot hij flink heet is. Doe dan pas een flinke klont boter er in, en zodra die gesmolten is, het eimengsel. Laat dat, steeds op zeer hoog vuur, stollen, door telkens de randen van de omelet op te lichten en het vloeibare deel er onder te laten lopen. Verdeel, zodra de bovenste laag van de omelet nét niet meer dun-vloeibaar is 200 gr garnalen over de bovenkant, en laat hem zodanig uit de pan op een warm bord glijden dat hij dubbelklapt. Laat een klontje boter op de dichtgeklapte omelet smelten en dien hem meteen op.