



Omelet met witlof en uitgebakken ruwe ham

Als wij op vakantie, een dagje weg of naar een pretpark gingen met mijn ouders, maakte mijn moeder altijd omelet voor ons. Wij waren gek op koude omelet op onze broodjes. Ook mijn kinderen zijn gek op omelet, dus hier wordt regelmatig een omelet gebakken.

Deze omelet met witlof en uitgebakken ruwe ham maakte ik voor de vrijdagmiddag lunch. Een ideaal lunchgerecht en met een snee brood heb je met twee personen meer dan voldoende aan een omelet.

Voor Eliza-Jane en Dylan (en mijn zusje) bakte ik een omelet zonder al de poespas, zoals zij het noemde 😊. In de omelet voor Dylan en Eliza-Jane liet ik ook het zout achterwegen en kruiden hem minder heftig dan die van ons. Let op in aromaat zit ook zout.

Ingrediënten voor 1 of 2 personen:

- 50 gram ruwe ham
- 1 stronk witlof
- 4 eieren
- Scheutje melk
- 1 tl Provençaalse kruiden
- Aromaat
- Paprikapoeder
- Peper
- Zout

Snijd de ruwe ham in stukken en bak deze in een koekenpan.

Haal de buitenste bladen van de witlof en snijd deze in dunne plakken. Haal de ruwe ham uit de pan als deze uitgebakken is en laat deze uitlekken op keukenpapier. Bak de witlof ongeveer 2 minuten aan iedere kant in het vet dat van de ruwe ham vrijkwam. Als er te weinig vet in de pan zit voeg dan nog een klein scheutje olie toe.

Breek de eieren in een kom en klop deze los met een scheutje melk. Breng de eieren op smaak met aromaat, paprikapoeder, Provençaalse kruiden, peper en zout. Klop dit alles met een vork of een garde goed door elkaar.

Haal de witlof uit de pan als deze gaar is.

Strooi wat ruwe ham in de pan en giet daarop de losgeklopte eieren. Leg daarin de witlof en bak de omelet op middelhoog vuur gaar. Als het ei gestold is en de onderkant goudbruin draai de omelet dan om. Dit gaat gemakkelijk door hem eerst op een bord te schuiven en dan de omelet in een keer om te keren boven de pan. Doe dit zonder aarzeling, dan gaat dat het beste.

Als de andere kant van de omelet ook goudbruin is kun je hem serveren met brood of gewoon zo. Garneer de omelet met extra stukken uitgebakken ruwe ham.