



Rijk gevulde omelet

Proberen jullie wel eens wat nieuws uit qua gourmet gerechten? Bij mijn ouders thuis staat er qua vlees vaak hetzelfde op tafel namelijk, varkenshaas, kipfilet, hamburgertjes en shoarmavlees. Dit jaar stond er ook iets nieuws op, namelijk nachos. En net dat recept heb ik hier niet uitgewerkt, wellicht komt dat volgend jaar.

Waarom ook veranderen als dit vlees in de smaak valt? Er zijn nog ontzettend veel andere lekkere gourmet recepten. Daarom hebben we vorig weekend met het gezin gegourmet met alleen maar nieuwe hapjes. Het kabeljauwpakketje, slavink, gevulde omelet en als dessert de gebakken banaan.

Ingrediënten voor de omelet:

- 4 eieren
- 1/2^{de} aubergine
- 1/2^{de} courgette
- 1/2^{de} paprika
- 1 eetlepel [marrakech mix](#) of Marokkaanse kruiden
- 50 ml olie
- 3 eetlepels melk
- Peper
- Zout

Verwarm de oven voor op 170 graden en bekleed een bakplaat met bakpapier.

Was de paprika, aubergine en courgette. Verwijder de zaadjes van de paprika en snijd deze in dunne repen. Snijd de aubergine en courgette in dunne plakken. Leg de groentes op de bakplaat en besprenkel deze met de olie. Kruid de groentes met 1 eetlepel marrakech kruiden en plaats de bakplaat voor 15 à 20 minuten in de oven.

Als de groentes geroosterd zijn laat je deze volledig afkoelen. Snijd ze vervolgens in kleine stukken.

Breek de eieren in een kom en klop ze los. Voeg een scheut melk en een beetje peper en zout toe. Ben voorzichtig met de peper en zout de marrakech kruiden zijn al goed op smaak.

Meng de groentes door het eiermengsel en je hebt een heerlijke basis voor een omelet.

Verwarm een pannetje voor met een beetje olie. Doe hier 1 à 2 jus lepels eiermengsel in en bak dit goudbruin. De baktijd ligt aan hoe warm de grill van je gourmetstel wordt.