

Omelet met weegbree en bieslook



Nodig:

- 4 eieren
- Handvol weegbree bladeren (smalle weegbree is lekker hiervoor)
- Bieslook
- Een scheutje melk
- Zout (mespuntje) en peper
- Boter om in te bakken
- Peterselie om te garneren (mooi te maken).

Maak een lekkere omelet:

- Pluk verse, mooie weegbree bladeren. Spoel ze af met koud water en laat ze uitlekken. Snij ze in stukjes van ca een centimeter lang.
- Knip een mooie hoeveelheid bieslook, haal de bloeiende stengels eruit als die ertussen zitten, spoel ze af met koud water en snij de bieslook in korte stukjes.
- Breek de eieren in een kom en roer ze met de melk, zout en peper. Doe de weegbree en bieslook erbij en goed door elkaar roeren.
- Warm de boter in een koekenpan en bak dunne omeletjes ermee. Dit kan ook in een paar keer – maak ze niet te dik.
- Rol elke omelet op en snij er mooie stukken van zodat iedereen kan proeven.
- Maak het mooi met een takje peterselie.

(Thuis kun je ook een dikkere omelet maken als je dat lekker vindt.)