



Kruidenomelet met salade en brood

Ingrediënten voor 4 personen

- 6 eieren
- 75 ml room
- verse kruiden zoals bieslook, kervel, peterselie en/of basilicum
- 200 gr ijsbergsla
- 250 gr cherrytomaten
- 250 gr komkommer
- ½ el fijne mosterd
- ½ el azijn
- 100 ml olijfolie
- 1 brood naar keuze
- peper en eventueel wat zout

Dit heb je verder nodig

- mengkom
- snijplank en mes
- kleine mengkom voor dressing
- klopper of staafmixer
- maatbeker
- koekenpan

Tip: Maak de oven warm op 100 graden. Stapel de omeletten op een bord met laagjes bakpapier ertussen. In de oven blijven de omeletten lekker warm. In de tussentijd kun je de salade maken!

Zo maak je het klaar

1. Breek de eieren open in de maatbeker.
2. Doe de verse kruiden, room, peper en zout erbij en meng alles met de klopper of staafmixer.
3. Verhit olie in de koekenpan op middelhoog vuur.
4. Bak 1 voor 1 de omeletten gaar in de bakpan.
5. Voor de salade was en snij je de cherrytomaten en komkommer in stukken.
6. Maak nu het sausje voor de salade. Dat noem je vinaigrette of dressing. Doe de mosterd, azijn en olijfolie bij elkaar en meng dit. Je kunt peper en eventueel wat zout toevoegen voor extra smaak. *Of doe er wat citroensap bij, als je dat hebt.*
7. Meng alle ingrediënten in de mengkom.
8. Proef of het lekker smaakt. Als je meer smaak wil, kun je nog peper en eventueel wat zout toevoegen.
9. Klaar. Eet smakelijk!

Cees Verheul, Stroom:
Tip: Maak je eigen appel-abrikoos sausje, een bijgerechtje.

Ingrediënten

- 2 appels
 - 40 gr gedroogde abrikozen
 - ½ sinaasappel
 - ½ citroen
 - 1 scheutje gembersiroop
 - 4 gr suiker
- Dit heb je verder nodig**
- pan
 - kleine snijplank en schilmesje

Zo maak je het klaar

1. Leg de gedroogde abrikozenstukjes een uur lang in het water. Dan worden ze lekkerder en snijden ze makkelijker.
2. Schil de appels en snij ze in kleine stukjes.
3. Was de appelstukjes en doe ze in een pan.
4. Snij de abrikozenstukjes en doe ze in de pan.
5. Pers de sinaasappel en de citroen en doe het sap in de pan.
6. Voeg de gembersiroop en suiker toe.
7. Zet het vuur aan en laat het koken. Ongeveer 10 minuten zachtjes laten koken en af en toe roeren.

