Omelinet rol

Ei in de ochtend blijft populair. Tegenwoordig in allerlei varianten. Om een ‘standaard’ wrap een speciale tint te geven, bestaat er ook een omelet wrap. Dit is hetzelfde principe alleen geen tortilla maar een ei!

Wat heb je nodig?

4 eieren

Scheutje melk

Snufje peper en zout

100 gram gerookte zalm (kan ook vervangen worden voor kipfilet)

Roomkaas

Rucola

Evt. tomaatjes

Pijnboompitten

Hoe maak je het?

[](https://www.google.nl/url?sa=i&rct=j&q=&esrc=s&source=images&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjgjrehvoLaAhWMPFAKHTgQCsIQjRx6BAgAEAU&url=https://www.youtube.com/watch?v=tJG4ltCgyJA&psig=AOvVaw2zY9BHb-jx0fn0DhUQQwiH&ust=1521895860188005)Klop 2 eieren los met een scheutje melk en voeg wat peper en zout toe. Zet een pan op het vuur, doe er een klein beetje olijfolie in en giet het eimengsel erin. Laat de omelet stollen en bak aan beide kanten lichtbruin. Neem de omelet uit de pan en laat even afkoelen. Rooster ondertussen de pijnboompitjes in een droge pan. Smeer de omelet in met de roomkaas en leg er wat rucola op, gevolgd door wat plakjes gerookte zalm, de gehalveerde cherrytomaatjes en geroosterde pijnboompitjes. Rol de omelet op als een wrap en zet vast met een prikker.