Omelientje

’s ochtends wakker worden met de geur van een heerlijk gebakken eitje. Moet je natuurlijk wel iemand hebben die het voor je klaar maakt. Jij kunt dit ook makkelijk zelf!

Wat heb je nodig?

* 1, 2, 3, 4 eieren
* Een snufje zout
* Een snufje peper
* Een snufje knoflookpoeder
* Evt. oregano/tijm/basilicum
* Salami (kan vervangen worden voor ham, chorizo, bacon, kipfilet plakjes) circa 3 á 4 plakjes
* Handje geraspte (oude) kaas
* Bakboter
* Vork, spatel, koekenpan

Hoe maak je het?

Begin met het kapot slaan van de eieren in een kommetje. Voeg het zout, peper en de knoflookpoeder toe. Zorg ervoor dat alle ingrediënten vast klaar staan zodat je dit niet later nog hoeft te pakken of voor het geval je het uiteindelijk vergeet en chagrijnig aan tafel zit.

Smelt de boter in de koekenpan, zet het vuur heel laag en bak de gewenste ingrediënten een beetje knapperig. Ondertussen roer je het ei met de kruiden. Voeg het ei toe in de pan en houd het vuur laag zodat het ei rustig kan garen. Zorg dat de ingrediënten goed verdeeld zijn en dat het ei over de hele pan bedekt is. Laat hem rustig garen en strooi als laatst de gewenste hoeveelheid kaas over je eitje.

Schuif hem rustig op je bord. De één houdt van een dubbel gebakken ei, de ander van iets minder gebakken. Experimenteer met wat jij het lekkerst vindt!

Welk ei kan dit nou niet?!

