

Poiesz omelet sandwich



Ingrediënten voor 4 personen

12 plakken toast van geroosterd casinobrood, 10 eieren,
1 dl Blueband finesse voor koken, verse peterselie, bieslook en selderij,
veldsla, 3 ontvelde en in blokjes gesneden pruimtomaten en vloeibare boter

Werkwijze:

Sla de eieren los met de room. Verhit een koekenpan met daarin een beetje vloeibare boter. Giet de helft van het eimengsel in de pan. Strooi er fijn gehakte verse kruiden op. Bak de omelet goudgeel. Haal de omelet uit de koekenpan. Bak nu de andere helft van het eimengsel op dezelfde wijze, maar strooi er in plaats van kruiden tomatenblokjes overheen. Beleg daarna 2 plakken toast met veldsla. Leg op de ene toast de kruidenomelet en op de andere de tomatenomelet. Leg ze nu op elkaar en dek het aan de bovenkant af met de laatste plak toast. Snijd vervolgens rondom de korsten van de toast en snijd de toast diagonaal doormidden.

Ontbijt

Puur Pasen. Puur

