

Uitsmijter(spiegelei) en omelet

bereidingstechniek

- bakken

ingrediënten

uitsmijter (spiegelei)

- 1 ei
- margarine

omelet

- 1 ei
- 1 eetlepel melk

overige

- 2 boterhammen
- 2 plakken ham
- 2 plakken kaas
- halvarine voor twee boterhammen
- zout en peper

bereidingswijze

1. Leg de boterhammen op een groot plat bord.
2. Besmeer de boterham met halvarine.
3. Beleg de boterhammen met een plak kaas en ham.

uitsmijter

4. Smelt de margarine in een koekenpan.
5. Breek het ei boven de koekenpan, zorg dat het eigeel heel blijft.
6. Laat het ei langzaam stollen.
7. Wanneer het eiwit goed gestold is schep je het met de bakspaan op de boterham.

omelet

8. Breek het ei boven een kommetje.
9. Voeg de melk, een klein beetje zout en peper toe.
10. Klop het ei mengsel los met een vork.
11. Smelt opnieuw margarine in de koekenpan.
12. Voeg het ei mengsel toe aan de koekenpan
13. Laat de omelet langzaam stollen.
14. Draai de omelet met een bakspaan of met behulp van een deksel.
15. Is de omelet aan beide zijde gebakken, schep je de omelet met de bakspaan op de andere boterham.
16. Serveer de uitsmijter en de omelet met zout en peper.