**Recept: Franse boerenomelet**

|  |  |
| --- | --- |
| **MATERIAAL:** | http://images.blokker.nl/products/1000_1000/VB_1229058.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg    http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpg |
| **INGREDIËNTEN:** | D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpg  2 ajuinen  http://bin.ilsemedia.nl/m/m1fyp21wqoxg.jpg  2 courgetten  http://www.zucht.be/wp-content/uploads/2013/01/Tomaten-tegen-een-depressie.jpg  6 verse tomaten  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\champignon-5868.jpg  3 champignons  Ei Ei Ei Ei Ei Ei Ei Ei Ei  18 eieren  Ei Ei Ei Ei Ei Ei Ei Ei Ei  http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/4d/Camembert_(Cheese).jpghttp://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/4d/Camembert_(Cheese).jpg  2 doosjes camembert  http://nl.aldi.be/images/extra_olijfolie_big_9338.jpg  olijfolie  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpg  peper en zout |

**BEREIDINGSWIJZE:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1  http://www.zucht.be/wp-content/uploads/2013/01/Tomaten-tegen-een-depressie.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg  Snij de tomaten in kleine stukjes. | 2  http://bin.ilsemedia.nl/m/m1fyp21wqoxg.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg  Snij de courgetten in kleine stukjes. |
| 3  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg  Snij de ajuinen in kleine stukjes. | 4  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\champignon-5868.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg    Snij de champignons in kleine stukjes. |
| 5  http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/4d/Camembert_(Cheese).jpghttp://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/4/4d/Camembert_(Cheese).jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpg  Snij de camembert in kleine stukjes en bewaar ze. | 6  http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifhttp://nl.aldi.be/images/extra_olijfolie_big_9338.jpg  Verwarm een scheut olijfolie in de kookpot. |
| D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\champignon-5868.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpg7  http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif  http://bin.ilsemedia.nl/m/m1fyp21wqoxg.jpg  Bak de courgetten, champignons en de ajuinen 5min in de kookpot. | 8  http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif  http://www.zucht.be/wp-content/uploads/2013/01/Tomaten-tegen-een-depressie.jpg  Voeg de tomaten nog 2 in de kookpot. |
| http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif9  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpg  Breng op smaak met peper en zout.  Houd warm op een laag vuurtje. |  |

**!!! VOOR 1 omelet => 3 eieren !!!**

|  |  |
| --- | --- |
| 10  http://images.blokker.nl/products/1000_1000/VB_1229058.jpg  Ei Ei Ei  Breek 3 eieren en giet de eitjes in één pot. | 11  http://images.blokker.nl/products/1000_1000/VB_1229058.jpg  Roer het eigeel en het eiwit door elkaar. |
| http://nl.aldi.be/images/extra_olijfolie_big_9338.jpg12  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif  Verwarm wat olijfolie in de braadpan. | Ei Ei Ei 13  D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif  http://images.blokker.nl/products/1000_1000/VB_1229058.jpg  Bak de eieren tot een omelet. |
| 14  http://megasauna.de/images/product_images/original_images/333_0.jpg  Eventueel de omelet warm houden in aluminiumpapier. | 15    D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.hzeeland.nl/~stoo0003/bord.jpg  Leg de omelet op een bord en leg er de stukjes warme groenten en camembert op.  Vouw de omelet dicht. |

