**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.gifD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpg |
| **INGREDIËNTEN:** | D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\ui-23236.jpg2 ajuinen http://bin.ilsemedia.nl/m/m1fyp21wqoxg.jpg2 courgetten http://www.zucht.be/wp-content/uploads/2013/01/Tomaten-tegen-een-depressie.jpg6 verse tomatenD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\champignon-5868.jpg3 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).jpg2 doosjes camemberthttp://nl.aldi.be/images/extra_olijfolie_big_9338.jpgolijfolie D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpgpeper en zout |

**BEREIDINGSWIJZE:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1http://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.jpgSnij de tomaten in kleine stukjes. | 2http://bin.ilsemedia.nl/m/m1fyp21wqoxg.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Desktop\mes-t19081.jpgD:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\snijplank-19084.jpgSnij de courgetten in kleine stukjes. |
| 3D:\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.jpgSnij de ajuinen in kleine stukjes. | 4D:\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. |
| 5http://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.jpgSnij de camembert in kleine stukjes en bewaar ze. | 6http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifhttp://nl.aldi.be/images/extra_olijfolie_big_9338.jpgVerwarm 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.jpg7http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifhttp://bin.ilsemedia.nl/m/m1fyp21wqoxg.jpgBak de courgetten, champignons en de ajuinen 5min in de kookpot. | 8http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifhttp://www.zucht.be/wp-content/uploads/2013/01/Tomaten-tegen-een-depressie.jpgVoeg de tomaten nog 2 in de kookpot. |
| http://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gif9D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\peper-en-zoutvat-8785.jpgBreng op smaak met peper en zout.Houd warm op een laag vuurtje. |  |

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

|  |  |
| --- | --- |
| 10http://images.blokker.nl/products/1000_1000/VB_1229058.jpgEi Ei Ei Breek 3 eieren en giet de eitjes in één pot.  | 11http://images.blokker.nl/products/1000_1000/VB_1229058.jpgRoer het eigeel en het eiwit door elkaar. |
| http://nl.aldi.be/images/extra_olijfolie_big_9338.jpg12D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifVerwarm wat olijfolie in de braadpan. | Ei Ei Ei 13D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.do2learn.com/picturecards/images/imageschedule/stove_l.gifhttp://images.blokker.nl/products/1000_1000/VB_1229058.jpgBak de eieren tot een omelet. |
| 14http://megasauna.de/images/product_images/original_images/333_0.jpgEventueel de omelet warm houden in aluminiumpapier.  | 15D:\Users\M.VANPARIJS\Downloads\pan-23055.jpghttp://www.hzeeland.nl/~stoo0003/bord.jpgLeg de omelet op een bord en leg er de stukjes warme groenten en camembert op.Vouw de omelet dicht. |

