

# Omelet

## Wat heb je nodig

3 eieren  
2 eetlepels melk  
10 gram boter  
1 snufje zout  
1 snufje peper



Breek de eieren in een kopje.  
Doe de eieren in een mengbeker.  
Doe de melk erbij.



Strooi de peper in de mengbeker.  
Doe het zout er ook bij.  
Klop tot alles goed gemengd is.



Doe de boter in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.  
Zet de kookplaat op de middelste stand.  
Laat de boter smelten.  
Giet het eimengsel in de koekenpan.



Om verder te bakken heb je een spatel nodig.  
Duw steeds het gegaarde ei naar het midden van de pan.  
Zo kan het vloeibare ei ook garen.



Ga hiermee door, tot het ei bijna gestold is.  
Dit duurt ongeveer 1 minuut.  
Zet de kookplaat op de laagste stand.  
Leg een deksel op de pan en bak de omelet 5 minuten.



Haal het deksel van de pan en bak nog 2 minuten.  
Vouw de omelet dubbel.  
Laat de omelet op een bord glijden.