

Omelet reepjes

Wat heb je nodig

2 eieren
2 eetlepels water
10 gram boter



Breek een ei boven een kopje.
Doe het ei in de mengbeker.
Doe dit ook met het andere ei.



Doe wat water in een glas.
Schep 2 eetlepels water in de mengbeker.



Klop de eieren los met een garde.
Klop door tot alles goed gemengd is.



Doe de boter in een koekenpan.
Zet de koekenpan op de kookplaat, op de middelste stand.
Giet het eimengsel in de koekenpan, als de boter gesmolten is.



Schuif met een spatel over de bodem van de koekenpan heen en weer.
Ga hiermee door tot het ei bijna gestold is.
Dit duurt ongeveer 1 minuut.



Zet de kookplaat op de laagste stand en leg een deksel op de pan.
Bak de omelet 5 minuten.
Leg de omelet op een bord en snij hem in reepjes.
