

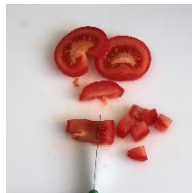
Roerei met ui en tomaat

Wat heb je nodig

3 eieren
1 kleine ui
1 tomaat
2 eetlepels melk
10 gram boter
1 snufje peper



Pel de ui.
Snijd de ui doormidden.
Snijd beide helften in kleine stukjes.



Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de tomaat in plakken.
Snijd de plakken in kleine stukjes.



Breek de eieren in een kopje.
Doe de eieren in een mengbeker.
Doe de melk en de peper erbij.
Roer alles goed door elkaar met een garde.



Doe de boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Laat de boter lichtbruin worden.
Doe de ui in de pan en bak al omscheppend 2 minuten.



Doe de tomaat bij de ui in de koekenpan.
Bak al omscheppend 3 minuten.
Giet het eimengsel in de koekenpan.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Beweeg de spatel rustig heen en weer in de pan.
Doe dit van de rand naar het midden.
Het ei is klaar als het gestold is.