Boerenomelet

Wat heb je nodig

½ paprika
100 gram champignons
100 gram doperwtjes (diepvries)
4 eieren
2 eetlepels melk
10 gram boter
1 snufje zout
1 snufje peper

Snijd de zaden uit de halve paprika en was hem.
Snijd de paprika in heel kleine stukjes.
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in dunne plakjes.

Breek de eieren in een kopje.
Doe ze in een mengbeker.
Doe de melk, het zout en de peper erbij.
Klop het goed door elkaar met een garde.

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

Doe de champignons in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend 2 minuten.
Doe de doperwten bij de champignons in de koekenpan.

Doe de paprika ook in de koekenpan.
Roer het door elkaar.
Zet de kookplaat op de laagste stand.
Laat het 5 minuten zachtjes bakken.

Schenk het eimengsel bij de groente in de koekenpan.
Bak de omelet in 10 minuten gaar.
De bovenkant moet helemaal droog zijn.