

Omelet champignons kaas

Wat heb je nodig

4 eieren	20 gram kaas (geraspt)
250 gram champignons	2 snufjes peper
1 sjalotje	1 snufje paprikapoeder
2 teentjes knoflook	1 eetlepel olie
2 eetlepels melk	



Pel de teentjes knoflook en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de knoflook in kleine stukjes.
Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.



Maak de champignons schoon.
Haal de steeltjes uit de champignons.
Snijd de champignons in plakjes.
Breek de eieren in kopjes.



Doe de olie in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe het sjalotje en de knoflook in de koekenpan.
Bak ze al omscheppend 2 minuten.



Doe champignons in de koekenpan.
Strooi het paprikapoeder en 1 snufje peper erover.
Bak alles al omscheppend 10 minuten
Zet de kookplaat uit.



Doe de eieren in een beslagkom.
Doe de melk en 1 snufje peper erbij.
Klop met een garde alles door elkaar.
Doe de gebakken champignons erbij.



Roer alles door elkaar.
Zet de koekenpan weer op de kookplaat, op de middelste stand.
Schenk het eimengsel in de koekenpan.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Leg een deksel op de koekenpan.
Bak de omelet in 10 minuten gaar.
Strooi de geraspte kaas erover en zet de kookplaat uit.
Vouw de omelet dubbel en dien gelijk op.