



Indiase Omelet

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: India

Gang: Streetfood / Lunch

Hoeveelheid: 1 persoon

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- **2 eieren**
- **1 snee witbrood**
- **¼ rode ui**
- **1 tomaat**
- **1 groene chilipeper**
- **5 takjes koriander**
- **1½ cm verse gember**
- **½ tl (Indiaas zwart) zout**
- **½ tl chilipoeder**
- **1 el boter**

Bereiding:

- Snijd de tomaat in kwarten en verwijder zorgvuldig de zaadlijsten. Zo voorkom je dat er vochtige bestanddelen in de omelet terechtkomen. Snijd het vruchtvlees vervolgens in zeer fijne blokjes.
- Pel de rode ui en snijd deze zo fijn mogelijk.
- Hak de groene chilipeper en de koriander fijn.
- Schil de gember en snijd ook deze in kleine stukjes, ongeveer in hetzelfde formaat als de andere groenten.
- Zorg dat alle ingrediënten in hetzelfde zeer kleine formaat zijn gesneden. Alleen dan mengen de smaken zich goed met het ei en gaart alles gelijkmatig. Wanneer de groenten heel fijn zijn gesneden, kunnen ze direct door het eimengsel worden gemengd. Zijn ze wat grover, bak ze dan eerst kort aan zodat ze zachter worden.
- Klop de eieren los met het zwarte zout en het chilipoeder. Meng hier vervolgens de fijngesneden tomaat, ui, chilipeper, koriander en gember doorheen.
- Verhit de boter in een koekenpan op middelhoog vuur en giet het eimengsel in de pan, zodat het zich dun en gelijkmatig verspreidt. Deze omelet hoort plat te blijven en niet op te bollen, zodat de textuur mooi stevig blijft.
- Duw een snee witbrood voorzichtig in het nog zachte ei en bak tot de onderkant goudbruin kleurt. Schraap ondertussen met een spatel het ei dat langs de randen stolt voorzichtig naar het brood toe, zodat het brood rondom door de omelet wordt omhuld.
- Draai het geheel om, zet het vuur lager en bak verder tot het brood mooi krokant is en het ei volledig gaar. Leg tenslotte een bord op de pan en keer de pan in één vloeiende beweging om, zodat het goudbruin gebakken brood bovenop ligt.
- Serveer direct, terwijl de omelet nog warm is en de geur van kruiden en boter doet denken aan de levendige streetfoodmarkten van Bombay.

भोजन का आनंद लीजिए

जेवणाचा आनंद घ्या