

Restjes omelet.

1 persoon ± 20 minuten.

Benodigdheden; Hapjespan met deksel – snijplank.

Vorbereiden; Restjes uit de koelkast pakken, b.v. een restje pasta, of een restje rijst.
Misschien nog ergens een ui of een tomaat of paprika.
Restje geraspte kaas of misschien wat spekjes.
2 verse eieren.

Smaakmakers; voor de eieren; halve theelepel komijnpoeder
halve theelepel korianderpoeder
halve theelepel knoflookpoeder
snufje zout en peper.

Ui, tomaat en eventueel paprika kleinsnijden.

Fruit in de hapjespan een gesnipperde ui, en voeg eventueel spekjes toe. Na 10 minuten tomaat en paprika toevoegen.

In een schaal de eieren loskloppen met de specerijen. Dit mengsel toevoegen aan de pan en deze sluiten met een deksel. Op laag vuur ongeveer 5 minuten laten garen. Dan deksel eraf en geraspte kaas er over.

Eet smakelijk.

Dit gerecht kan natuurlijk met een restje aardappel of gekookte groente. Zo wordt er niets weg gegooid, en op een oude boterham smaakt het ook.

Ans