

Wilde kruiden omelet

(4 personen)

Nodig:

2 flinke handen kruiden, zoals daslook, paarse dovenetel, kleeftkruid, brandnetel, veldkers

6 eieren

zout en peper

flinke scheut melk of room

boter



Materialen: kom, garde, koekenpan

Bereidingswijze:

- Snijd of knip de kruiden fijn.
- Klop de eieren los met zout, peper en melk of room.
- Roer de kruiden erdoor. Houd wat bloemetjes achter.
- Verhit een stukje boter in de pan.
- Schenk het eimengsel in de pan en bak aan beide kanten bruin.
- Snijd de omelet in 4 punten, garneer met de overgebleven bloemetjes en serveer.
- Lekker als broodbeleg maar kan ook alleen met een salade worden gegeten.