

Omelet met wokgroenten & Brugge d'Or



Ingrediënten:

- 2 uien
- 1 tomaat
- 185 g Brugge d'Or
- 50 g Brugge boter
- 200 g wokgroenten
- 6 eieren
- 100 ml halfvolle melk
- peper en zout

Bereiding:

1. Snipper de uien, snijd de tomaat in blokjes en snijd de kaas in 8 plakjes.
2. Verhit de boter in een pan en bak de ui, de wokgroenten en de tomaat in 4-6 min. Breng op smaak met peper en zout.
3. Klop de eieren los met de melk en peper en zout.
4. Verhit de boter en bak een omelet van 1/4 van het eimengsel.
5. Bak zo nog drie omeletten.
6. Verdeel de omeletten over borden en schep de groenten erop. Verdeel de plakjes kaas erover en klap de omelet dubbel. Steek vast met een prikker.

Klaar is kaas!

4 personen
30 min
Hoofdgerecht
1.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/omelet-met-wokgroenten-brugge-dor>