



Italiaanse omelet met Jersey kaas, tonijncrème met pistache, gekookte ham & toralli



Ingrediënten

- 12 eieren
- 300 gr Henri Willig Organic Jersey kaas, in blokjes gesneden
- 300 gr gekookte ham
- 120 gr tonijncrème met pistachenoten
- Q.b. taralli (Q.b. betekent quanto basta en dat is zoveel als nodig)
- Q.b. extra olijfolie van eerste persing
- Q.b. zout

Bereidingswijze Italiaanse omelet maken

Ontdek de charme van de Italiaanse keuken met dit heerlijke recept voor een Italiaanse omelet, verrijkt met de smeuïge Hollandse Jersey kaas van Henri Willig. Een perfecte combinatie van eenvoud en smaak, deze omelet is ideaal voor zowel een brunch als lunch. De toevoeging van tonijncrème met pistachenoten en gekookte ham geeft een unieke draai aan dit traditionele gerecht. Dit recept is gemakkelijk te volgen en biedt een smaakvolle ervaring. Laat je inspireren door de Italiaanse flair en geniet van een heerlijke omelet met de kwaliteitskaas van Henri Willig.

Bereidingswijze

- 1: Klop de eieren los met een vork in een kom en voeg een paar snufjes zout toe.
- 2: Voeg de blokjes kaas en tonijncrème toe, en meng alles.
- 3: Verhit in een pan voldoende olijfolie en giet als de olie heet genoeg is het mengsel erin.
- 4: Bak dit op laag vuur evt. met een deksel erop.
- 5: Voegen de gesneden ham en de verkruimelde taralli toe, alvorens de omelet om te draaien.
- 6: Bak voor ongeveer 5 minuten. Draai met behulp van het deksel de omelet om en bak de andere kant, nog altijd op laag vuur.
- 7: Aan tafel te serveren met de taralli en eventueel overgebleven blokjes kaas en tonijncrème met pistachenoten.

Klaar om zelf een Italiaanse omelet te maken?

Geniet van je zelfgemaakte Italiaanse omelet, een smakelijke creatie met de verfijnde Henri Willig Organic Jersey kaas. Ideaal als voorgerecht of voor een smaakvolle brunch. Bestel nu de benodigde kaas en accessoires in onze webshop om dit heerlijke recept tot leven te brengen. Buon appetito!