



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



Ingrediënten

- 6 eieren
- 150gr Henri Willig kaas, in blokjes gesneden
- 150gr gekookte ham
- 60gr 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

Italiaans omelet met Hollandse jersey kaas

Klop de eieren los met een vork in een kom en voeg een paar snufjes zout toe.

Voeg de blokjes kaas en tonijncrème toe, en meng alles.

Verhit in een pan voldoende olijfolie en giet als de olie heet genoeg is het mengsel erin.

Bak dit op laag vuur evt. met een deksel erop. Voegen de gesneden ham en de verkruimelde taralli toe, alvorens de omelet om te draaien. Bak voor ongeveer 5 minuten.

Draai met behulp van het deksel de omelet om en bak de andere kant, nog altijd op laag vuur.

Aan tafel te serveren met de taralli en eventueel overgebleven blokjes kaas en tonijncrème met pistachenoten.

Uitstekend als voorgerecht of heerlijk tijdens de brunch of lunch.

Met dank aan Henri Willig kaasfan @Le_ricette_stregate die dit heerlijke recept met ons deelde.