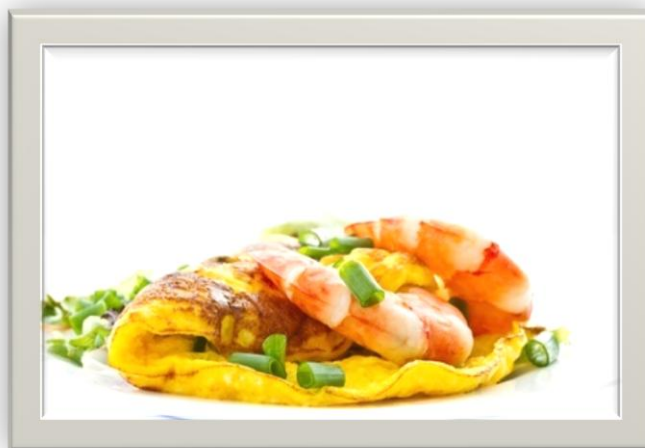


Garnalen Omelet

Benodigheden

- 3 eieren
- Zout
- Peper
- Nootmuskaat
- 50 gram garnalen
- Dille



Bereidingswijze

Scheid de eidooiers van het eiwit. En bewaar 1 eidooier.
Klop in een kommetje met een eetlepel water het eidooier los.
Zout, peper en een klein beetje nootmuskaat toevoegen.
Eiwit stijf kloppen en door het eidooier mengen.

Spoel de garnalen, verwijder het eventueel aanwezige darmkanaal en dep ze droog. Marineer ze met dille.

Verhit in een pan en bak de omelet.
Zorg ervoor dat beide kant mooi goudbruin zijn.
Bak in een tweede pan de garnalen.
Hou de garnalen in beweging en zorg dat ze aan beide kanten glazig zijn.
Serveer de omelet met garnalen in dille direct.