



Schuimomelet met blauwe bessen

Benodigheden (2 personen)

200 gram blauwe bessen
3 eieren
25 gram suiker
1 zakje vanillesuiker
25 gram boter
poedersuiker

Bereiden schuimomelet

- Splits de eieren.
- Klop de dooiers met de suiker en vanillesuiker schuimig en dik.
- Klop de eiwitten stijf in een vetvrije kom.
- Spatel het eimengsel luchtig door het eiwit.
- Verhit de boter in een koekenpan op een matige stand.
- Schenk het eimengsel in de pan, leg er een deksel op en bak de omelet op een matige stand totdat deze stevig en goudbruin is.
- Serveer de omelet op een schaal of bord, verdeel de blauwe bessen erover, klap de omelet dubbel en bestrooi deze met poedersuiker.

Variatietips

Meng eens 1 eetlepel bessenlikeur door het dooiermengsel.

Vervang poedersuiker eens door geschaafde amandelen die goudbruin geroosterd zijn in een droge hete koekenpan.