



Omelet met Hela Kruiden Ketchup Curry

Ingrediënten voor 2 Personen

4 eieren, middelgroot
10 cherrytomaatjes
5 g verse bieslook
1 el halfvolle melk
60 g Hela Kruiden Ketchup Curry
1 el olie of boter



Vorbereiding

1. Breek de eieren stuk boven een kom.
 2. Voeg melk, peper en zout toe aan de eieren en roer los met een vork.
 3. Verhit olie of boter in een koekenpan.
 4. Voeg het eimengsel toe aan de pan. Wanneer de omelet bijna gestold is en goed begint te garen vouw je de helft van de omelet dicht en laat je de omelet nog een paar minuten garen. De omelet is gaar als de buitenzijde mooi goudbruin is en de binnenzijde nog wat zacht is.
 5. Halveer ondertussen de cherrytomaatjes en snijd de bieslook in fijne ringetjes.
 6. Serveer de omelet met Hela Kruiden Ketchup Curry, cherrytomaatjes en garneer met bieslook.
- Smakelijk!