

LEKKERE HARTIGE LUNCH: BOERENOMELET MET ROOISE SPERZIEBOONTJES!!

1 eetlepel boter of olijfolie
1 ui gesnipperd
enkele plakken gekookte ham in kleine stukjes gesneden
1 koude aardappel in dobbelsteentjes
3-4 champignons
200 gram beetgare gekookte sperzieboontjes
3 eieren losgeklopt
boerenbrood voor erbij

1) Verwarm de boter of olijfolie in een koekenpan met antiaanbaklaag en bak hierin de ui, ham, aardappel en champignons tot de ui glazig is.
2) Roer de sperzieboontjes erdoor en giet het ei erover. Laat de omelet met het deksel op de pan op laag vuur zachtjes stollen. Serveer met boeren brood

Mhmmmm lekker!!

