

Ingrediënten salade

- 1 tomaat
- 1 sjalot (kleine ui)
- 8 bladen ijsbergsla
- 2 broodjes

Ingrediënten omelette

- 6 stuks eieren
- Bouillonpoeder naar smaak
- 1 kleine courgette
- 6 stuks champignons
- 1 dl water
- Peper

Ingrediënten dressing

- 1 deel poedersuiker
- 1 deel citroensap
- 1 deel olie
- Peper naar smaak

Benodigdheden

- Bakpan
- Snijplank
- Mes
- Afdruimbakjes
- Warmtebron
- Bord
- Eetlepel
- Spatel
- Garde of vork

PIERRE
WIND

Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 20 minuten

Courgette Omelette à la een Prof



1 Zoek uit de ijsbergbladen twee mooie bladeren die als 'kuipje' voor de garnering kunnen voldoen. Leg de rest van de bladeren op elkaar. Rol ze op en snijdt er dan reepjes van.



2 Maak van twee partjes tomaat een vlinder, zoals in het filmpje wordt voorgedaan. Snijdt van de rest van de tomaat blokjes.



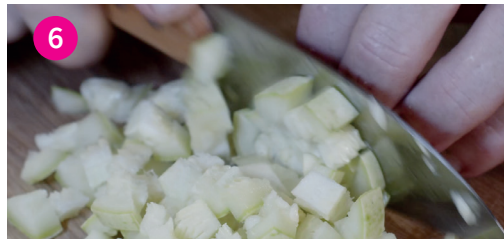
3 Haal de schil van de ui/ sjalot en halveer de ui/ sjalot door de lengte. Snijdt dunne ringen.



4 Maak de dressing: poedersuiker, citroensap, olie en peper naar smaak door elkaar mengen.



5 Doe de sla, tomaatblokjes, sjalotringen in een mengkom. Vlak voor het opeten de dressing door het mengsel spatelen. Niet te lang van tevoren, anders wordt de sla door het zuur van de dressing zacht.



6 Snijdt de courgette in blokjes en de champignons in plakjes.



7 Doe in een bekken de eieren, water en bouillonpoeder en peper naar smaak. Meng het geheel tot egale status.



8 Bak dan de omelette zoals in filmpje wordt voorgedaan. Serveer er de salade en broodje erbij!

Verhaal achter het gerecht

Een zomers gerecht of een lekkernij voor de snelle makkelijke maaltijd. In het filmpje zie je diverse tips voorbij komen. Ik heb het filmpje op een relatieve rustige toon en tempo opgenomen, zodat je dit gerecht echt thuis kan maken. Ook is er aandacht voor de opmaak. Al is het voor jezelf. Ziet het gerecht er mooi of leuk uit dan smaakt het echt beter!

De omelette is gemaakt op de wijze hoe ik het vroeger op school heb geleerd. De officiële methode, zoals het in een restaurant wordt geserveerd. Helaas zie ik om me heen dat deze methode niet meer als de algemene wijze van omelette maken wordt gehanteerd. Jammer. Maar, het blijft de meest waanzinnige kikkûh methode.