Omelet met (geiten)kaas en champignons

Bereiding

Bak in een pan de gesnipperde ui, knoflook en rode peper en champignons. Voeg na 5 minuten de geklutsten eieren toe en bak op een mideelhoog vuur de omelet. Strooi als laatst de geraspte kaas erover heen en vouw de omelet dubbel. Breng op smaak met peper en strooi de fijngehakte peterselie erover heen.

Eet smakelijk!

Ingrediënten

- 1 el olijfolie
- 1 teen knoflook
- 1/2 gesnipperde rode ui
- 1/2 fijn gesnipperde rode peper
- 1/2 bakje kastanje champignons
- 3 eieren
- 2 el geraspte (geiten)kaas
- peper en zout
- 2 takjes fijngehakte peterselie