

## Italiaanse boerenomelet met pesto



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 2 personen



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

6 eieren  
4 eetlepels groene pesto  
1 courgette  
1 paprika  
2 tl Italiaanse kruiden  
200 gr cherrytomaten  
Parmezaanse kaas  
verse basilicum  
wit brood

### Stap 2 | Groente snijden

Begin met het snijden van de groenten. Snij zowel de courgette en de rode paprika in blokjes. Een handige tip voor het snijden van paprika; snij de onderkant en de bovenkant met het steeltje van de paprika. De paprika blijft nu mooi recht op staan en je kunt de zaadlijst makkelijk verwijderen door met je mes rondom aan de binnenkant van de paprika te snijden. Verhit in een wok een beetje olie en wok de groenten samen met de twee theelepels Italiaanse kruiden.



### Stap 3 | Boerenomelet bakken

Breek boven een ruime mengkom de zes eieren en voeg de groene pesto toe. Klop de eieren en de pesto met een garde los. Giet de helft van het eimengsel in een verhitte koekenpan met een beetje olijfolie en bak de Italiaanse boerenomelet aan beide kanten mooi bruin.



### Stap 4 | Aan tafel

Pak twee borden en leg op elk bord een pesto omelet. Verdeel op de helft van de boerenomelet de groenten. Snijd de cherrytomaten in partjes en leg deze bovenop de groenten. Klap de omelet vervolgens dubbel. Voor de garnering hak je nog wat verse basilicum fijn en strooi dit samen met de Parmezaanse kaas over de omelet. Serveer de Italiaanse boerenomelet met vers wit brood.

