

Italiaanse groenteomelet met Soave

Hoofdgerecht, 4 personen

Ingrediënten:

2 el olijfolie

50 g gerookte spekblokjes

2 stengels bleekselderij, fijngesneden

1 courgette, in blokjes

2 tomaten, in stukjes

2 bosuitjes, in ringetjes

1 grote teen knoflook, fijngesneden

6 eieren

2 eetlepels verse basilicum, in reepjes

2 eetlepels Parmezaanse kaas, geraspt

zout, versgemalen peper

Bereiden:

1. Verhit de olie in een grote koekenpan. Bak de spekjes even uit. Voeg alle gesneden groenten en knoflook toe en laat ca. 5 minuten zachtjes bakken. Af en toe omroeren.
2. Klop de eieren los met de basilicum, Parmezaanse kaas, zout en peper. Verdeel over de groenten in de pan. Doe de deksel op de pan en bak de omelet zachtjes in ca. 15 minuten droog en aan de onderzijde bruin. Snijd de omelet in de pan in vier stukken en schep de omelet op de borden. Serveer met een groene salade met kerstomaatjes en gebakken krieltjes.

Wijnadvies: Soave van Pra, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort