MARLEY SPOON

Denver-omelet met spek

en geroosterde aardappels

ca. 30min 2 personen

In de Verenigde Staten nemen ze hun ontbijt uiterst serieus. Ze zijn er zo dol op dat er zelfs iets bestaat als breakfast for dinner, waar ze – je raadt het al – avondeten met ontbijtgerechten. Wanneer je deze Denver-omelet maakt en eet is dus helemaal aan jou. Wat de Amerikanen betreft is ontbijt op elk moment van de dag een goed idee, dus laat je vooral inspireren door deze levenshouding.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 groene paprika
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 1 pakje spekblokjes
- 2 tomaten
- 4 biologische eieren [1]
- 75g geraspte cheddar [2]

Wat je thuis nodig hebt

- 2el melk [2]
- 2el boter [2]
- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan met deksel
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen
eieren (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie
calorieën 868kcal, vet 56.9g, koolhydraten 50.4g, eiwit 36.9g

1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in ca. 2cm grote blokjes. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout. Rooster de **aardappels** in 22-25min goudbruin en gaar in de oven.

2. Groente snijden

Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vruchtvlees** in ca. 2cm grote blokjes. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Pel en snijd de **knoflook** fijn.

3. Groente meebakken

Verhit een grote, droge koekenpan op hoog vuur. Bak de **spekreepjes** in ca. 3min knapperig. Zet het vuur middelhoog, voeg de **paprika**, **ui** en **knoflook** toe en bak 4-5min tot de **groente** zacht zijn. Proef en breng op smaak met peper en zout.

4. Tomaten toevoegen

Verwijder de kern en snijd de **tomaten** in kleine blokjes. Voeg ze toe aan de pan en verwarm 1-2min. Schep alles uit de pan en veeg de pan schoon.

5. Omelet maken

Kluts de **eieren** met 2el melk en een snuf peper en zout. Verhit de gebruikte koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el boter. Voeg de **helft van het eimengsel** toe, draai de pan voorzichtig zodat er een **gelijkmatige omelet** ontstaat. Bestrooi met de **helft van de kaas**, doe een deksel op de pan en laat de **omelet** 1-2min garen.

6. Omelet afmaken

Neem het deksel van de pan, vouw de **omelet** dubbel en neem uit de pan. Voeg 1el boter toe aan de pan en bak de **2e omelet** op dezelfde manier, met de **rest van het eimengsel** en de **rest van de kaas**. Verdeel de **omeletten** over de borden en serveer met de **groente** en de **aardappels**.