



Luxe broodje omelet

met avocadocrème en feta



20-30min



2 personen

Soms heb je genoeg aan een handvol heerlijke ingrediënten om een fantastische maaltijd op tafel te zetten. Je gebruikt romige avocado en pittige chilipeper voor een verrukkelijke crème en maakt een luchtige omelet met paprika en ui. Je serveert het geheel op een knapperige baguette en maakt het af met een handje feta.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 groene paprika
- 2 baguettes²
- 2 biologische eieren¹
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 1 avocado
- 1 chilipeper
- 50g feta³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

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

Allergenen

eieren (1), gluten (2), melk (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 672kcal, vet 29.3g, koolhydraten 80.2g, eiwit 23.1g



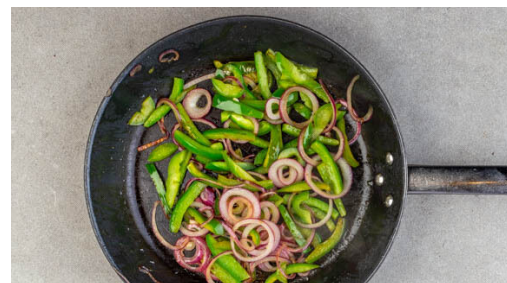
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel de **ui** en snijd in dunne ringen. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snijd het **vrucht vlees** in dunne reepjes.



4. Omelet maken

Zet het vuur onder de pan laag. Kluts de **eieren** en meng met de **kruidenmix** en een flinke snuf zout. Voeg het **eimengsel** toe aan de pan en bak 4-5min tot de **omelet** gaar is. **Tip:** leg een deksel op de pan, als je wilt dat al het **ei** stolt.



2. Groente bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olijfolie. Voeg de **paprika** en **ui** toe aan de pan met een flinke snuf zout en bak 3-5min tot de **groente** zacht en licht gebruind is.



5. Avocadocrème maken

Halveer de **avocado**, verwijder de pit en schep het **vrucht vlees** met een lepel uit de schil. Snijd de **avocado** in grote stukken en prak met een vork. Snijd de **chilipeper** in dunne reepjes en meng naar smaak met de avocado totdat je de gewenste pittigheid hebt. **Tip:** voor minder pittigheid kun je eerst de zaadlijsten verwijderen. Kruid de **avocadocrème** met peper en zout.



3. Broodjes roosteren

Snijd de **baguettes** dwars doormidden en snijd ze horizontaal open. Bak de **baguettes** in 6-8min goudbruin en knapperig in de oven.



6. Broodjes beleggen

Snijd de **omelet** in gelijke stukken. Verkruiemel de **feta** met je vingers of een vork. Bestrijk de **broodjes** met de **avocadocrème**, beleg met de **omelet** en **feta**, klap dicht en serveer.