



Omelet met wilde paddenstoelen en truffelolie



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

8 eieren
peper en zout
250 gram wilde bospaddestoelen
boter
3 eetlepels parmezaan (geraspt)
truffelolie (enkele druppels)
2 takjes bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Neem 4 individuele ovenschaaltjes en beboter ze grondig.
- 2.** Kluts de eieren en breng op smaak met peper en zout.
- 3.** Borstel de bospaddenstoelen schoon. Smelt een klont boter in een braadpan en bak de paddenstoelen mooi bruin.
- 4.** Breng goed op smaak met peper en zout. Verdeel over de ovenschaaltjes. Giet er telkens wat van het eimengsel bij.
- 5.** Zet 2 à 3 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven (check of de eieren gaar zijn).
- 6.** Werk af met een paar druppels olijfolie en fijngesneden bladpeterselie.