

Aardappelomelet

Ingredienten

- gekookte aardappelen (kan een restje zijn van de vorige dag). Reken op 2/3 aardappelen per persoon
- olijfolie
- 2/5 eieren
- een ui.

Bereidingswijze

Doe in een ovenschaal olijfolie.

Snij de gekookte aardappelen in plakjes en bak ze in de ovenschaal in de Cramer. Dat bakken moet maar kort, want de aardappelen zijn al gaar.

Voeg de fijn gesneden ui toe.

Kluts de eieren en bedek de aardappelen met het ei-mengsel.

Zet in de Cramer tot er een mooie bruine korst op is gekomen.

Nu moet het ei gekeerd worden. Daarvoor haal je de ovenschaal uit de Cramer.

Snij de omelet in vierkante stukken, die dan eenvoudig gekeerd kunnen worden.

Zet de braadslee terug in de Cramer en bak ook de andere kant mooi bruin.

De omelet moet ongeveer 5 cm dik zijn.