



## **KURKUMA OMELET MET RICOTTA.**

Gisteren kregen we onverwachte eters. Dan moet er even snel wat extra's bij gemaakt worden. Dit was snel klaar en erg lekker!

Ingrediënten voor 2 personen.

- \* 2 eieren.
- \* 1 sjalotje.
- \* 1/2 teentje knoflook.
- \* 1 volle eetlepel ricotta.
- \* 1 tomaat.
- \* 1/2 eetlepel citroensap.
- \* Olie om te bakken.
- \* 3 fijngesneden zwarte olijven.
- \* 1/2 theelepel kurkumapoeder.
- \* 1/2 theelepel gerookt paprika poeder.
- \* Beetje verse koriander.
- \* Peper en Zout.

Dan :

- Doe de olie in de pan.
- Kluts de eieren.
- Doe er de ricotta, olijven, paprika poeder, kurkuma poeder in.

- Peper en zout erbij.
- En de citroensap.

Bak in de pan eerst even het sjalotje, met de tomaat en de knoflook. Met de olijven.

\* Doe dit mengsel bij de geklutste eieren. Roeren.

\* Boter of olie in een platte koekenpan doen.

En het gehele omelet mengsel rustig bakken.

Dan de fijngeknipte koriander erover snipperen.

Jammie ...

Met een hartelijke groet van Tienieke, eet smakelijk !