

# Omelet met witlof en ham

Met een omelet kun je eindeloos variëren. Probeer het bijvoorbeeld een smet witlof. Heerlijk als lunch of diner.

## Ingrediënten 1 persoon

- 2 eieren
- 1 teen knoflook
- 1 scheutje water
- ½ ui
- 40 gr plakken achterham, rauwe ham of rookvlees
- 2 stronkjes witlof
- Olijfolie of kokosolie
- Peper en zout
- Paar takjes bieslook

## OPTIONEEL (vanaf fase 2a)

- Geraspte 20+ kaas



## Bereidingswijze

1. Verhit de olie in een pan en bak de ui glazig.
2. Snij het harde gedeeltes uit de witlof en snij hem in kleine stukjes.
3. Voeg het witloof toe aan de ui en kruid af met peper en zout.
4. Klop de eieren luchtig en meng er het geperst lookteentje onder, alsook een scheutje water.
5. Laat de groenten garen tot het witlof beetgaar is.
6. Snij de plakken achterham in kleine stukjes.
7. Verdeel de hamsnippers over de pan, zet het vuur lager en schenk er het eimengsel over. Hou de pan iets schuin en verdeel het ei goed. Haal de stollende zijanten wat naar het midden toe. Als je dat wenst dan voeg je nu geraspte kaas aan toe. Laat de omelet gedurende een paar minuten, op een zacht vuur, rustig stollen. Let op dat de onderkant niet aanbrandt. Kruid af met peper en zout.
8. Werk af met bieslook.
9. Serveer met een salade.