

Omelet met asperges en champignons



Wit



Hoofdgerecht



4 Personen



Minder dan 30 minuten

Ingrediënten

50 gr. boter

1 sjalotje of klein uitje

2 tl zout

50 g.r geraspte kaas (belegen
Goudse of Emmentaler)

1/2 citroen

50 gr. magere rauwe ham

150 gr. champignons

200 gr. groene asperges

Witte peper uit de molen

Boter

Nootmuskaat

6 eieren

300 gr. witte asperges

Zout

Bereiding

1. Begin met de asperges, schil de witte en gaar ze vervolgens.
2. Haal de asperges uit het kooknat en laat ze goed uitlekken op een schone theedoek of op wat lagen keukenpapier.
3. De groene asperges hoeven nauwelijks geschild te worden en zijn na 3 minuten blancheren perfect. Laat ook de groene asperges uitlekken.
4. Pers de citroen uit en zeef het sap.
5. Maak de champignons schoon, snijd een klein stukje van de steel af en snijd de champignons in plakjes.
6. Zet ze zolang in koud water met een paar druppeltjes citroen om verkleuringen te voorkomen.
7. Snijd de ham in reepjes.
8. Maak de sjalot (of het uitje) schoon en snipper het zeer fijn.
9. Verwarm de boter in een pan en fruit daarin de sjalotknippers goudbruin.
10. Laat de champignonschijfjes uitlekken en doe ze bij de gefruite sjalot.
11. Doe er ook de hamreepjes bij en sluit de pan.

12. Laat de inhoud op een heel laag vuur gaar stoven.
13. Snijd de droge asperges in stukjes van ongeveer twee centimeter. (Houd er een paar achter voor de garnering).
14. Breek de eieren in een beslagkom en roer er de geraspte kaas door.
15. Breng het mengsel op smaak met versgemalen peper, nootmuskaat en wat zout.
16. Smelt 50 gr boter in een hoge koekenpan, laat ze uitbruisen zonder dat ze verkleurt en bevochtig ook de rand met de gesmolten boter.
17. Giet de helft van het mengsel in de koekenpan en laat het even stollen.
18. Roer de stukjes asperge voorzichtig onder de champignons, ui en ham en schep de massa op de stollende massa.
19. Giet er daarna de rest van de geklutste eieren over.
20. Laat de omelet op een laag vuur langzaam garen.
21. Garneren met de achtergehouden groene en witte asperges.