MAISON PRIMAGO

Aziatische omelet

Ingrediënten voorgerecht 4 personen/hoofdgerecht 2 personen of onderdeel van een rijsttafel:

- 4 grote eieren
- circa 300 gram Gado Gado groenten of een zak Oosterse roerbakgroenten
- 1 el sambal oelek
- zout en peper
- 1 flinke lepel zonnebloemolie
- blaadjes koriander

Bereiding:

- Klop de eieren los met de kruiden.
- Verhit de olie in een koekenpan, verdeel het groentemengsel over de bodem en schenk het eimengsel erover.
- Laat het in 15 à 20 minuten op een laag vuur stollen.
- Serveer de omelet in punten met een blaadje koriander erop.