



't Geitenboerke
Toterfout 13
Oerle
040-2053110
www.geitenboerke.nl

Omelet met uien en geitenkaas

(voor 4 personen)

Ingrediënten

- 4 middelgrote uien
- 1 theelepel tijm
- 150 gram geitenkaas
- 100 gram geraspte oude Goudse kaas
- 50 gram boter
- zout en peper
- 6 eieren

Bereiding

- snij de uien in halve ringen
- fruit de uien bestrooid met tijm en zout en peper in 10 minuten tot ze beginnen te kleuren
- snijdt de geitenkaas in blokjes
- klop de eieren los en klop er de Goudse kaas met wat zout en peper door
- draai het vuur onder de uien laag
- giet de eieren over de uien en bestrooi de omelet met de geitenkaas
- zet de deksel op de pan en laat de omelet circa 15 min bakken tot de onderkant gekleurd is en de bovenkant gestold
- snijdt de omelet in punten en geef er brood en een tomatensalade bij