



VINNIGE OMELET

Klits 2 eierwitte styf

Klits eiergeel apart.

Gooi eierwit in goed bespuite omelette pan.

Gooi eiergeel Bo oor.

Strooi gekerfde peppadews en kaas oor (of enige vulsel van jou keuse bacon klaargaar)

Sit op lae hitte en sit deksel op pan.

Sodra dit nie meer Nat voel Bo is dit gaar

Bedien warm met tamatiesous of souse van keuse

Bron: Internet resepe

Plasing: Henriette Wessels / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK



OMELET ROL

6 Eiers

1 Koppie melk (ek vervang dit met Room)

Kom baie meer sag en flaffie uit

Halwe koppie meel

Sout en peper na smaak

METODE:

Klits alles saam en bak in 'n voorverhitte oond op 180 grade C vir 10 minute.

Strooi enige iets wat jy op jou eier wil, ek het spek, sampioene, kabanossi en lekker baie kaas oor.

Bak vir nog 5 minute.

Gebruik die bakpapier onder die eier om die rol op te rol. Rol baie maklik. Hemels my kinders geniet dit verskriklik!

Bron: Onbekend

Plasing: Joey Kruger / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK