



Omeletrolletjes met groentereepjes

Datum: 11-04-2011
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Frans Winkelmolen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 2 vleestomaten
- 4 theel. gedroogde dragon
- 16 witte asperges
- 1 courgette
- 8 eieren
- 2 zakjes verse basilicum
- 1 a 2 eetl. witte wijnazijn
- 6 eetl. melk
- 6 eetl. olie

Bereidingswijze:

Asperges koken: Schil de asperges met een dunschiller rondom van vlak onder het kopje naar beneden. Snijd de houtachtige onderkanten eraf. Kook de asperges 10 minuten in een ruime pan met kokend water en wat zout. Draai het vuur uit en laat de asperges in het warme vocht in nog eens 10 minuten gaar worden.

Snijd de tomaten in vieren, verwijder de zaadjes en snijd het vruchtvlees in kleine blokjes. Meng in een schaaltje de tomaatblokjes met de azijn naar smaak, 2 theelepels dragon en zout en peper naar smaak. Snijd de asperges overdwars in drieën; snijd de courgette in even lange stukken als de asperges en snijd die stukken vervolgens in lange reepjes. Kook de courgettereepjes 1 minuut in ruim water met wat zout en giet ze af. Klop in een kom de eieren los met de rest van de dragon, de melk, de olie en zout en peper naar smaak tot een schuimig mengsel. Bak hiervan in een koekenpan met antiaanbaklaag 8 omeletten. Leg op elke omelet in het midden een kwart van de asperges, een kwart van de courgettereepjes en 4-6 basilicumblaadjes. Strooi er wat zout en peper over, vouw twee tegenover elkaar liggende zijken over de vulling en rol de omeletten strak op. Snijd de rolletjes schuin doormidden en schik ze op een bordje. Schep het tomaatmengsel ernaast.