



Griekse omelet



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
1 rode ui (in stukken)
1/2 courgette (in stukken)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
1 handvol zwarte olijven
100 gram kerstomaten (gehalveerd)
1 handvol bladpeterselie (fijngesneden)
6 eieren
peper en zout
50 gram feta (verbrokkeld)
oregano (vers of gedroogd)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een pan met antiaanbaklaag. Bak hierin de rode ui en de courgette gaar.
- 2.** Voeg de knoflook en de olijven toe. Roer goed.
- 3.** Voeg de kerstomaten en de bladpeterselie toe.
- 4.** Kluts de eieren en meng ze met peper en zout.
- 5.** Giet in de pan. Laat rustig garen.
- 6.** Werk af met de feta en de oregano.