Omelet garnaal met tomaten en champignons

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

1 klontje bakken en braden (Alpro soya)
100 gram champignons (in schijfjes)
1 sjalot (fijngesnipperd)
4 eieren
100 ml room (Campina extra light)
50 gram gemalen kaas
2 eetlepels bieslook (fijngesnipperd)
200 gram grijze garnalen (gepeld, Alvo)
2 tomaten (in kleine blokjes gesneden*)
peper en zout
400 gram smeltbroodjes (Angelus)

Bereidingswijze

1. *** Emondeer de tomaten vooraleer je ze in blokjes snijdt: snijd de tomaten aan de onderkant kruislings in, leg ze daarna gedurende 15 seconden in kokend water en laat ze schrikken in ijskoud water.**
2. **Verhit de boter in een pan en bak hierin de champignons aan. Kruid met peper en zout en voeg de sjalot toe. Laat nog even verder bakken.**
3. **Roer de eieren los en voeg de room toe. Kruid met peper en zout en voeg ook de gemalen kaas toe.**
4. **Roer het eiermengsel onder de warme champignons. Voeg een beetje bieslook toe. Roer los.**
5. **Leg de garnalen, de tomatenblokjes en de rest van de bieslook erop. Laat verder bakken.**
6. **Serveer met brood.**