

OMELET MET RATATOUILLE EN GEITENKAAS



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Italiaanse kruiden 450g



Ratatouille 1000g

INGREDIËNTEN

4 

- 400 g Bresc Ratatouille
- 8 st eieren
- 1 dl room
- 125 g geitenkaas
- 90 g Kalamata olijven
- 10 g Bresc Erbe Italiano
- peper en zout
- basilicum cress

BEREIDINGSWIJZE

Roer de eieren los en breng op smaak met erbe Italiano, peper en zout. Verhit olie in een pan en laat het eimengsel op middelhoog vuur circa 5 minuten stollen. Verdeel de ratatouille en gekruimelde geitenkaas hierover. Schud de omelet om en laat de omelet nogmaals circa 3 minuten stollen. Serveer de omelet op een bord en garneer met de olijven en basilicum cress.