


OMELET MET RATATOUILLE EN GEITENKAAS



INGREDIËNTEN

10 

- 1000 g Bresc Ratatouille
- 20 st eieren
- 3 dl room
- 315 g geitenkaas
- 225 g Kalamata olijven
- 25 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.

GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Italiaanse kruiden
450g



Bresc Ratatouille 1000g