Published on *Nazareth Kaas* (https://nazarethkaas.be)

Nazareth kaas omelet met asperges en kruiden

12_omelet_met_nazareth_kl.jpg

Instructions:

Asperges kuisen en beetgaar laten koken in gezouten water.

Bieslook, sjalot, peterselie en dragon fijnsnijden.

Eieren loskloppen met de verse kruiden en wat peper en zout.

Boter verhitten en hierin het eimengsel gieten en onmiddellijk hierop de geraspte kaas strooien en dit alles bakken tot het ei gestold is.

Dan de koek op een bord laten glijden en de asperges over de helft van de koek verdelen en de andere helft erover vouwen.

Afwerken met wat extra bieslook, kerstomaatjes, kaassliertjes en dragon.

Serves:
4 people
Recepttype:
Hoofdgerecht
Moeilijkheid:
2.5