

Ontbijtgourmet met CAMBOZOLA

 40 minuten  4 porties

INGREDIËNTEN:

- 100 g CAMBOZOLA
- 3 eieren
- 50 ml melk
- 1 courgette
- 100 g champignons
- Wat olijfolie
- Wat bieslook
- Zout en peper



BEREIDING:

1. Was de courgette en snij deze in dunne plakjes. Maak de champignons schoon en snij ze in dunne plakjes. Kluts de eieren en melk in een kom door elkaar, breng op smaak met zout en peper en zet opzij. Snij de CAMBOZOLA in kleine stukjes.
2. Verhit de grillplaat van het gourmetstel. Vet de gourmetpannetjes licht in om vastplakken van de omelet te voorkomen. Giet in elk pannetje een hoeveelheid van het geklutste ei-melkmengsel, en voeg plakjes courgette, stukjes CAMBOZOLA en plakjes champignon toe. Zet de pannetjes onder de grillplaat tot het ei stolt en de kaas gesmolten is. Serveer de omeletten direct uit de pannetjes en garneer met bieslook.