

## Omelet met taugé

Benodigheden voor 4 personen:

- ca. 200 gr kipfilet fumé
- 6 eieren (M)
- 2 pakjes mix voor boerenomelet (à 28 gr Knorr)
- 4 tomaten
- 1 ui
- 20 gr boter of margarine
- 25 gr taugé
- 8 sneetjes meergranenbrood

Bereiding:

- kipfilet in kleine blokjes snijden
- eieren met 3 el water loskloppen in kom
- pakjes mix toevoegen en ca. 3 min laten staan
- intussen tomaten wassen, kroontjes verwijderen en in plakjes snijden
- tomaatplakjes bestrooien met peper en zout
- ui pellen en snipperen
- in koekenpan boter verhitten
- ui ca. 1 min bakken en kipfilet toevoegen
- ui en kip uit pan scheppen en goed door omeletmengsel roeren
- 4 kleine omeletten bakken volgens gebruiksaanwijzing
- omelet vullen met taugé
- omeletten serveren met brood en plakjes tomaat