

Receptuur van: John Doomernik, voorzitter KOB
Excursie: Paddestoelenrijk Rossum, 18-3-2019
Omelet met paddestoelen over bakken met brie



Ingrediënten: 4 PERSONEN

8	stuks	Eieren rauw (large)
200	gr.	Gemengde paddestoelen Shii-Take, Nameco, Koraalzwam, Pioppino
300	gr.	Brie de Meaux
1	stuks	gesnipperde ui
50	cc.	Kookroom
2	pijpjes	Bosui
1	eetl.	Roomboter
		Peper, zout

WERKWIJZE:

- Paddestoelen (evt.) schoon borstelen en ontdoen van het kontje.
- Paddestoelen grof snijden.
- Eieren met de helft van de room, peper en zout, los kloppen.
- Bosui pijpjes fijn snijden.
- Roomboter smelten en de paddestoelen met de gesnipperde ui mooi aanfruiten.
- Los geklopte eieren op de paddenstoel massa gieten en een mooie omelet bakken (baveux, smeug).

- **Brie aan mooie plakken snijden en op de omelet leggen.**
- **Omelet met de brie afgratineren in de oven. (175 °C).**
- **Afgarneren met gesneden bosui.**