



THE CLASSIC DENVER OMELET

Klassieke Denver-omelet

Dit traditionele Amerikaanse gerecht ontstond in Colorado en Utah. Oorspronkelijk was het een dik belegde boterham, die aan hardwerkende mensen werd voorgezet. De omelet op het brood was rijkelijk gevuld met ham, ui en groene paprika. Moderne koks doen van alles en nog wat door deze omelet, maar volgens het traditionele recept is ie het lekkerst. Doe er een flinke scheut ketchup over, of geef er zure room of een salsa bij.

BEREIDINGSWIJZE

Bak de blokjes bacon op matig vuur in 5 minuten knapperig in een koekenpan. Neem ze met een schuimspaan uit de pan en laat ze uitlekken op keukenpapier. Haal het bakvet, op 1 eetlepel na, uit de pan.

Doe de stukjes ui en paprika in de pan en smoor ze 5 minuten op laag vuur. Doe ze in een kom en voeg de stukjes bacon en ham toe.

Klop in een andere kom de eieren los met de melk. Voeg peper en zout toe en roer de bieslook erdoor. Roer het bacon-ham-ui-paprikamengsel erdoor.

Smelt de boter op matig vuur in een koekenpan. Voeg het eimengsel toe en laat het 10 seconden stollen; roer niet. Werk dan met een vork de gestolde randen naar het midden en laat het nog vloeibare ei uitlopen. Laat het mengsel in een minuut gaar worden; verdeel de vulling gelijkmatig. Leg een deksel op de pan en bak de omelet nog een kleine minuut.

Laat de omelet op een bord glijden en klap hem dubbel.

Serveer met zure room, ketchup of salsa.

Bron: smulweb.nl

INGREDIËNTEN

(voor 4 personen)

- 4 dikke plakken bacon (in blokjes)
- 1 rode paprika (in blokjes)
- 1 groene paprika (in blokjes)
- 1 rode ui (gesnipperd)
- 4 plakken gegrilde of gekookte ham (in smalle reepjes)
- 8 grote eieren
- 12 el melk
- zout
- versgemalen zwarte peper
- 4 tl verse, geknipte bieslook
- 8 tl ongezouten boter
- 4 el zure room