

In de vorige nieuwsbrief heb ik het er met u over gehad dat van bijna alle restjes eten soep gemaakt kan worden. In deze nieuwsbrief wil ik wat tips geven hoe u van de restjes uit de koelkast nog een lekker lunchgerecht kan maken. Simpel en zo klaar. Via de onderstaande link kunt u mijn nieuwsbrief bekijken.

Een gerecht waar u altijd wat restjes in kan verwerken zijn omeletten. In deze nieuwsbrief geef ik wat voorbeelden.

U hebt nog wat nasi van de vorige dag over maar het is te weinig om er nog een volledige maaltijd van te maken dan is deze tip gemakkelijk en snel te maken. Voor dit lunchgerecht klopt u twee eieren per persoon met wat room of melk en wat peper en zout los. Doe in een bakpan een klein blokje boter of margarine en giet als de boter gesmolten is de geklopte eieren in de pan. Laat op een zacht pitje het ei stollen. Doe ondertussen de nasi kort in de magnetron of verwarm in een pannetje. Als de omelet aan de bovenkant van het ei gestold is doe dan de nasi op de helft van de omelet en klap deze dan dicht. Als alles warm is schuif de omelet dan op een bord. Heb je nog wat satésaus of een andere saus over serveer er deze dan bij.

Een van de lekkerste omeletgerechten vind ik nog wel een omelet met een vulling van ragout. Dit kan alles zijn, ragout van kip, rundvlees of kalfsvlees. Bereid hetzelfde als de omelet met nasi en smullen maar.

Een perfecte omelet om je restjes groente en aardappelen op te maken is de boerenamelet. Snij een halve ui in blokjes en bak deze glazig in een bakpan. Als je nog wat spekreepjes in de koelkast hebt staan voeg die dan nu toe. Verder kan je van alles toevoegen. Begin met wat blokjes aardappel en bak deze mooi licht bruin mee in de pan. Daarna voeg je van alles toe, champignons, boontjes, erwten, worteltjes. Als alles licht gebakken is voeg dan het geklopte ei met room toe en vorm een mooie omelet in de hoek van de pan. Laat lichtbruin worden en schuif de omelet op een bord.

Deze gerechten zijn niet alleen lekker voor de lunch maar als je er een lekkere salade bij serveert zijn ze uitstekend geschikt als diner.

Volgende keer weer nieuwe tips. Laat me weten of u het leuk vindt dan kijk ik waar ik u de volgende keer mee kan verrassen.