

Omelet met sterrenkers



4 eieren

2 deciliter melk

50 gram geraspte kaas

sterrekers

boter

peper

Breek de eieren in een kom en klop ze los met de melk, kaas en een snufje zout.

Doe wat boter in een koekenpan met een dikke bodem en bak daarin zachtjes de omelet gaar.

Leg de omelet op een bord en bestrooi met lekker veel sterrenkers en wat vers gemalen peper.