

## OMELETWAFELS MET CHAMPIGNONS

Tussengerecht

Je kent het wel: het wafelijzer staat er een beetje werkloos bij en voor wafels heb je geen goesting. Dan misschien dit eens proberen?

Benodigdheden : voor **4** personen

400	gr	Boschampignons – of mengeling Boter, peper en zout
5	st	Eieren
1	st	Eierdooier
50	gr	Geraspte Parmezaanse kaas (of andere met veel smaak)
5	cl	Room (ong een derde glas)
2	el	Bieslook – fijngehakt Dille en peterselie

Bereidingstijd: 60 minuten

Werkwijze :

Bak 400 gram schoongemaakte boschampignons (of mengeling ....) in wat boter goudbruin. Kruid met peper en zout en hak de helft zéér fijn.

Klop 5 eieren samen met een extra eidooier, 25 gram geraspte Parmezaan of andere smaakvolle kaas en 5 cl room.

Kruid met peper en zout. Meng hieronder de zeer fijngehakte champignons°

Verwarm en beboter het wafelijzer en bak wafels van het beslag. Hou warm

Leg telkens twee wafels op een bord en schep er de resterende champignons bij.

Werk af met 2 eetlepels gehakte bieslook, 25 gram Parmezaan en eventueel nog wat peterselie.

Eens iets anders. Nog gekker? Geef er nog een schelletje gebakken spek bij.

Smakelijk eten.

=====