Ontbijt / Frankrijk

Frans gerolde omelet

Een bleke, ongemarkeerde envelop van nauwelijks uitgeharde wrongel – de maatstaf van Escoffier waarbij techniek de kruiden vervangt en de pan de helft van het denkwerk doet.

Tijd 10 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen eieren
- ☐ 10 delen Ongezouten boter
- ☐ 1 delen Fijn zeezout
- ☐ 0,3 delen Witte peper
- ☐ 2 delen Verse bieslook

Zo maak je het.

01 Breek de eieren in een kom. Breng op smaak met zout en witte peper. Klop met een vork tot de dooiers en het eiwit volledig verenigd zijn (geen strepen), maar laat er geen lucht in komen. Het doel is een homogene vloeistof, geen schuim.

02 Zet een 8-inch pan met anti-aanbaklaag of goed gekruide koolstofstalen pan op middelhoog vuur. Voeg boter toe en roer voortdurend. De boter gaat schuimen, waarna het schuim afneemt. Handel voordat het kleurt.

03 Giet de eieren erbij. Schud de pan onmiddellijk met één hand terwijl u snel roert met een vork of eetstokjes die plat in de andere hand worden gehouden. Trek de pan elke paar seconden van het vuur. Je maakt kleine, romige wrongel, geen grote roereistukken.

04 Kantel de pan in een hoek van 45 graden, met het handvat omhoog. Laat de omelet naar de verste rand glijden. Gebruik de vork om het dichtstbijzijnde derde deel over het midden te vouwen en keer de pan vervolgens om op een warm bord, zodat de omelet met de naad naar beneden landt.

05 Wrijf een klein klontje koude boter over het oppervlak voor een glanzende glans. Strooi fijngeknipte bieslook langs de bovenkant.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / french-omelette