



# Schuimomelet met blauwe bessen

## Benodigheden (2 personen)

200 gram blauwe bessen  
3 eieren  
25 gram suiker  
1 zakje vanillesuiker  
25 gram boter  
poedersuiker

## Bereiden schuimomelet

- Splits de eieren.
- Klop de dooiers met de suiker en vanillesuiker schuimig en dik.
- Klop de eiwitten stijf in een vetvrije kom.
- Spatel het eimengsel luchtig door het eiwit.
- Verhit de boter in een koekenpan op een matige stand.
- Schenk het eimengsel in de pan, leg er een deksel op en bak de omelet op een matige stand totdat deze stevig en goudbruin is.
- Serveer de omelet op een schaal of bord, verdeel de blauwe bessen erover, klap de omelet dubbel en bestrooi deze met poedersuiker.

## Variatietips

Meng eens 1 eetlepel bessenlikeur door het dooiermengsel.

Vervang poedersuiker eens door geschaafde amandelen die goudbruin geroosterd zijn in een droge hete koekenpan.