

Het roerbak ei met prei paprika en tomaat.

Ingrediënten voor 2 personen

- 4 eieren, geklutst
- 1 prei, in ringen gesneden
- 1 gele paprika, in kleine blokjes
- 250 gram cherrytomaten, gehalveerd
- 7,5 gram peterselie
- 1 theelepel kurkuma
- beetje chilipoeder
- 1 eetlepel olijfolie
- beetje peper
- beetje zout

Bereiding:

In dit recept heb ik bewust gekozen voor kurkuma.

1. Snijd als eerste de prei in dunne ringetjes.
2. Snijd vervolgens de paprika in kleine blokjes en doe die bij de prij.
3. Breek vier eieren en doe het eigeel en eiwit in een kom.
4. Kluts de eieren totdat er een egaal geheel ontstaat.
5. Zet een pan op het vuur met een beetje olijfolie.
6. Doe hier de prei en paprika bij.
7. Roerbak dit ongeveer 1 minuut.
8. Doe de geklutste eieren erbij.
9. Roerbak het geheel totdat de eieren gestold zijn.
10. Voeg de kruiden toe.
11. De kurkuma, de chilipoeder (*optioneel*), peper en zout.
12. Proef even of het geheel op smaak is.
13. Halveer alvast de cherrytomaatjes.
14. Doe nu heel kort even de tomaten erbij.
15. Het gaat alleen maar om ze lichtje te verwarmen.
16. Dus 30 seconden is genoeg.
17. Verdeel het gerecht nu over twee borden en garneer het met wat peterselie.