



## Omelet van oesterzwammen, «Stilton» en Rissolées van Lutosa

### Ingrediënten (voor 2 personen)

- § 200 g Rissolées van Lutosa
- § 4 eieren
- § 150 g verse oesterzwammen
- § 100 g Stilton kaas
- § Klontje boter of margarine
- § Snuijfe peper, zout en muskaatnoot
- § Enkele kerveltakjes

### Bereiding

- De eieren tot struif kloppen en mengen met de kruiden
- In een pan het klontje boter of margarine smelten, de in fijne bandjes gesneden oesterzwammen toevoegen alsook de Rissolées.
- Wanneer de aardappelblokjes en oesterzwammen goudbruin gebakken zijn, de eierstruif toevoegen alsook de in dobbelsteentjes gesneden Stilton kaas.
- Dit geheel tot een mooie omelet bakken en garneren met enkele kerveltakjes.

**Tip:** bak wat Rissolées apart en serveer ze extra bij de omelet

**Wijntip:** een witte Chardonnay of een glaasje Tawny Porto.

