



Zelf een luxe valentijnsontbijt met omelet rolletjes en blini's maken



Ingrediënten

- 1 Henri Willig rode pesto kaas
- 3 Eieren
- Bieslook
- Zout & Peper (naar behoefte)
- 2 tl Chili vlokken (meer of minder naar behoefte)
- 50 gr boekweitmeel
- 150 gr patentbloem
- 275 ml melk
- 4 5 gr gist
- 2 eieren
- 2 gr zout
- 1 Henri Willig baby gouda naturel
- Bresaola (gedroogd Italiaans vlees)
- Tuinkers
- 2 Tomaten

Bereidingswijze

Een heerlijk valentijns ontbijt met Henri Willig kaas!

Dit recept is een gezonde, lekkere en speciale, om te maken voor wie het verdient!

Het bereiden van de omelet rolletjes:

Meng de eieren met de chili vlokken, peper en zout.

Doe wat boter in de pan en doe een heel dun laag eimengsel in de pan.

Doe de rode pesto kaas op het ei en een deksel op de pan.

Laat nu op wat lager vuur de kaas smelten en het ei gaar worden.

Rol de omelet op en serveer met de bieslook.

Bereidingswijze van de blini's:

Meng de bloem met de melk en gist.

Voeg dan de eieren en het zout toe en meng goed door.

Bak in wat boter de blini's elke kant zo'n 2 a 3 minuten.

Beleg iedere blini met de bresaola en daarna een plakje kaas.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Leg de plakjes (zonder ze te stapelen) in een voorwarmde oven op 200 graden totdat de kaas gesmolten is.

Doe nu de plakjes tomaat erop en stapel ze.

Serveer met de tuinkers.

Het kletzenbrood is lekker om erbij te eten en smaakt heerlijk met de geitenkaas en de ananas gember dip.

Geniet er lekker van!

Bedankt voor dit verrukkelijke recept Evelien van @gezelligerecepten!