

## 10. Omelet met kippenlevertjes en taughetti



### Ingrediënten voor 2 personen

grote handvol taugé

4 eieren

4 el melk

roomboter

1 el fijngehakte bladpeterselie

1 el fijngehakte bieslook

zout en peper

300 gram kippenlevertjes

50 gram katenspek; 1 plak

1 sjalotje

1 theelepel milde kerriepoeder

2 el droge sherry

4 el kippenbouillon

### Bereiding

Maak de kippenlevertjes schoon en snijd ze in stukjes. Pel het sjalotje, haal de 2 segmentjes los en snijd die in dunne ringetjes.

Snijd het katenspek in kleine blokjes.

Verhit ca. 1 el roomboter en bak hierin de sjalot en katenspek gedurende 2 minuten.

Roer er de kerriepoeder door en voeg de kippenlevertjes toe. Laat alles in 5 minuten gaarbakken, keer de pan-inhoud regelmatig om met een houten spatel.

Roer er de sherry en kippenbouillon door en houd alles warm.

Klop intussen de eieren los met de melk, bladpeterselie en bieslook en peper en zout naar smaak. Bak hiervan 2 mooie grote omeletten.

Roer de taugé en zout en peper naar smaak door de kippenlevertjes. Warm de taugé hooguit 2 minuten mee, zodat ie mooi knapperig blijft.

Laat de omeletten op 2 borden glijden, verdeel de kippenlever-taugé-massa erover en klap ze dubbel.