

Ovenomelet met appel & kaneel



Deze bijzondere omelet bak je in de oven. Terwijl de omelet met geraspte appel en kaneel wordt gebakken, heb jij tijd om heerlijke toppings uit te kiezen zoals ricotta, blauwe bessen, amandelpasta en kokosrasp.

Verwarm de oven voor tot 160 °C. Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Klop voor de omelet de eieren los in een kom, rasp de appels en roer die samen met de kaneel door de eieren. Schep het ei-appelmengsel op het bakpapier en smeer uit tot een gelijkmatige dunne laag. Bak het gedurende 15 minuten in de oven.

Haal de omelet uit de oven en laat afkoelen. Snijd de appel-kaneelomelet in 4 gelijke stukken. Besmeer met ricotta en amandelpasta en bestrooi met blauwe bessen en kokosrasp.

Voor 4 personen

Vorbereiding 10 minuten

Baktijd 15 minuten

Ovenomelet

- 6 eieren
- 2 appels
- 1 eetl. gemalen kaneel

Topping

- 100 gr. ricotta
- 4 eetl. amandelpasta
- 100 gr. blauwe bessen
- 4 eetl. kokosrasp

Keukenhulpjes

- bakpapier
- rasp