Mexicaanse omelet

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

olijfolie
2 rode uien (in ringen)
1 rode paprika (in reepjes)
1 groene paprika (in reepjes)
1 blik rode bonen (uitgelekt)
3 druppels tabasco
8 eieren
1 limoen (geraspte schil)
1 bosje koriander
peper en zout

Bereidingswijze

1. **Verhit olijfolie in een pan met antiaanbaklaag en bak hierin op hoog vuur de uiringen en de paprikareepjes tot ze zacht zijn. Voeg de rode bonen toe en breng op smaak met peper, zout en tabasco.**

2. **Kluts de eieren, breng ze op smaak met peper en zout en voeg ze toe aan de groenten in de pan. Roer kort om en doe een deksel op de pan. Laat enkele minuten stollen.**

3. **Werk af met geraspte limoenschil en koriander.**