



# Omelet met kikkererwten, courgette & gehakt



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

1 courgette (groot, in stukjes)  
olijfolie (+ extra)  
200 gram gemengd gehakt  
peper  
1 theelepel komijnpoeder  
1 theelepel korianderpoeder  
1 theelepel paprikapoeder  
1 teentje knoflook  
1 blik kikkererwten (groot)  
8 eieren  
2 lente-uitjes (fijngescheden)

## Bereidingswijze

- 1.** Bak de courgette goudbruin in olijfolie. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Bak het gehakt in dezelfde pan kruimig en breng goed op smaak met peper, komijn, koriander en paprikapoeder. Voeg op het einde de geperste knoflook toe. Laat even meebakken en schep het gehakt uit de pan.
- 3.** Meng het gehakt met de courgettes en de uitgelekte kikkererwten.
- 4.** Roer de eieren los. Giet opnieuw een flinke scheut olijfolie in de pan en voeg de eieren toe. Schep hierop het courgettemengsel en zet de pan op een laag vuurtje onder deksel, tot de eieren gestold zijn.
- 5.** Werk af met de lente-uitjes.