



Omelet voor kinderen

met Vita+ Volkoren

Hoofdgerecht Ontbijt Voor de kindjes

 4 personen

Verras je kinderen met deze schattige en smakelijke gezichtjesomeletten! Deze speelse omeletten zijn gemaakt met Vita+ volkorenbrood, eieren, ham, kaas en leuke garnituren zoals olijven, tomaat, bieslook en broccolischeuten. De perfecte manier om de kinderen een gezonde maaltijd voor te schotelen, die er tegelijk tof uit ziet. Ze zullen zeker genieten van deze kleurrijke en smaakvolle creaties! Probeer dit eenvoudige en kindvriendelijke recept voor gezichtjesomeletten en tover zo vrolijke gezichten aan tafel.

Ingrediënten

- 4 sneden Vita+ Volkoren brood
- 250 g eieren
- 25 g gekookte ham (in plakjes of in blokjes)
- 25 g geraspte kaas
- 1 tomaat
- Een paar zwarte olijven zonder pit
- Broccolischeuten (of andere scheuten afhankelijk van het seizoen)
- Bieslook
- Zout
- Peper

1. Snij de ham in blokjes.
2. Meng de eieren, de kaas en de blokjes ham in een kom. Kruiden met peper en zout.
3. Neem de sneden brood en steek een cirkel uit het broodkruim met behulp van een koekjesvorm (als je geen koekjesvorm hebt, kan je dit met een mes doen).
4. Verwarm de oven voor op 180°C.
5. Leg de sneden brood op een plaat bedekt met bakpapier en vul het uitgestoken gedeelte met de losgeklopte eieren. Kook 10 minuten op 180°C.
6. Versier de omeletten zodat ze eruitzien als



Benodigheden

- Ronde koekjesvorm met een diameter van 9 cm (optioneel)



Dit recept is gemaakt met Vita+ Volkoren

Met 40 % volkorengranen is dit volkorenbrood rijk aan vezels. Of je nu gaat voor ontbijt of lunch, de heerlijke smaak van dit brood past perfect bij zoet of zout beleg.

gezichtjes met schijfjes olijf voor de ogen, halve cirkel van tomaat voor de mond en bieslook en broccolischeuten voor het haar.