



Zelf een luxe valentijnsontbijt met omelet rolletjes en blini's maken



Ingrediënten

- 1 Henri Willig rode pesto kaas
- 3 Eieren
- Bieslook
- Zout & Peper (naar behoefte)
- 2 tl Chili vlokken (meer of minder naar behoefte)
- 50 gr boekweitmeel
- 150 gr patentbloem
- 275 ml melk
- 4 5 gr gist
- 2 eieren
- 2 gr zout
- 1 Henri Willig baby gouda naturel
- Bresaola (gedroogd Italiaans vlees)
- Tuinkers
- 2 Tomaten

Bereidingswijze luxe valentijnsontbijt met omelet rolletjes en blini's

Begin de dag van de liefde op een heerlijke manier met ons unieke valentijnsontbijt recept. Met omelet rolletjes en hartige blini's, allemaal verrijkt met onze smaakvolle kazen, zorg je voor een onvergetelijke ochtend. Dit eenvoudige, maar indrukwekkende valentijnsontbijt kan je zelf maken en is de ideale manier om je geliefde te verrassen.

Bereidingswijze

- 1: Meng de eieren met de chili vlokken, peper en zout.
- 2: Doe wat boter in de pan en doe een heel dun laag eimengsel in de pan. Doe de rode pesto kaas op het ei en een deksel op de pan. Laat nu op wat lager vuur de kaas smelten en het ei gaar worden.
- 3: Rol de omelet op en serveer met de bieslook.
- 4: Meng de bloem met de melk en gist. Voeg dan de eieren en het zout toe en meng goed door.
- 5: Bak in wat boter de blini's elke kant zo'n 2 a 3 minuten.
- 6: Beleg iedere blini met de bresaola en daarna een plakje kaas.
- 7: Leg de plakjes (zonder ze te stapelen) in een voorwarmde oven op 200 graden totdat de kaas gesmolten is.
- 8: Doe nu de plakjes tomaat erop en stapel ze.
- 9: Serveer met de tuinkers.

Klaar om zelf een luxe valentijnsontbijt met omelet rolletjes



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

en blini's te maken?

Dit luxe valentijnsontbijt met Henri Willig kaas is de perfecte start van een romantische dag. Eenvoudig zelf te maken en gegarandeerd een succes. Geniet samen van de liefdevolle smaken en maak van valentijnsdag een onvergetelijk moment. Met dit recept begint elke valentijnsdag op de meest liefdevolle manier.