

## flinterdunne omelet

---

### ingrediënten

6 eieren  
6 ei-dooiers  
1 eetlepel maïzena  
water  
zout  
olie

### werkwijze

- meng de eieren en de dooiers met elkaar
- los de maïzena op in een beetje koud water en voeg toe
- breng op smaak met zout
- verhit een platte pan en smeer in met olie
- giet er een dunne laag van het eimengsel op
- bak op laag vuur zodat de omelette gaart maar niet kleurt
- laat de bovenkant net niet stollen
- haal de omelette uit de pan
- snijd eventueel bij tot een vierkant.
- rol strak op en snijd in het gewenste formaat

Als onderdeel van een amuse, bijvoorbeeld met crème fraîche, zalmeitjes en spek.

Als garnituur in heldere soepen.

Als strak garnituur op een rijstbereiding.

Als onderdeel van de sushi.