

Tomaten, ui en ei

Laatst bijgewerkt op Saturday 11 April 2009

3 tomaten

1 flinke ui

3 eieren

1 of 2 teentjes knoflook

(olijf)olie

peper

zout

Provençaalse kruiden

Fruit de ui en de knoflook (in schijfjes gesneden) in een koekenpan met een beetje olie.

Laat ze niet te bruin worden, iets meer dan glazig is oke.

Snij de tomaten in partjes en doe ze bij de ui in de koekenpan.

Je mag de tomaten ontvellen, maar echt nodig is het niet.

Laat het geheel een poosje pruttelen totdat de tomaten geheel zijn opgenomen.

Breek nu de eieren over het mengsel en schep het geheel om totdat de eieren goed gestold zijn en op temperatuur zijn gekomen.

Breng het mengsel op smaak met zout en peper.

Strooi vlak voor het opdienen de kruiden erover.

Een likje tomatenketchup mag er ook bij, maar is niet echt nodig.

Lekker op vier sneetjes brood.

Gerard Schaefers