**Vlierbloesemomelet**



Voorbereidingstijd:

5 minuten

Kooktijd:

15 minuten

Aantal personen:

6

**Ingrediënten**

* 6 eetlepels vlierbloesem (zonder stelen)
* 6 eetlepels olie
* 6 eieren
* fijn geraspte citroenschil van halve citroen
* 2 eetlepels bloem
* 50 gram basterdsuiker
* snufje zout
* 1 citroen in partjes

Omelet ken je vooral als hartig gerecht maar kan ook prima zoet bereid worden. In deze omelet combineer je de frisse geurende vlierbloesem met ei en citroenrasp. Je krijgt zo een heerlijk lente gerecht waar de smeuïge omelet een smaak heeft zoals lemon curd, mmm, heerlijk! Snijd de omelet in punten en serveer het warm of koud met een stukje citroen ernaast.

Pluk voldoende vlierbloesem voor 6 eetlepels en verwijder de steeltjes zodat je alleen 6 lepels van de kleine bloemetjes over hebt. Verhit in een koekenpan van 20 centimeter doorsnede met anti aanbaklaag de olie. Voeg de bloesem toe en verhit zachtjes.

Klop de eieren goed, voeg geraspte citroenschil naar smaak toe, bloem, de helft van de suiker en het zout. Zorg dat de bloesem goed uitgespreid ligt over de bodem van de pan en giet het mengsel erover.

Bak de omelet tot de bodem krokant en de bovenkant nog licht smeuïg is. Snijd de omelet in punten. Bestrooi de omelet met de overgebleven suiker en serveer met een partje citroen. Eet smakelijk