

# Roerei met mozzarella



## Ingrediënten voor 1 persoon:

- 1 kleine tomaat
- 1-2 eieren
- scheutje magere / halfvolle / Plantaardige melk
- peper & zout
- halve bol mozzarella (=60g)
- bakspray
- Of 1 koffielepel olijfolie
- Of 1 koffielepel vloeibare margarine
- bieslook
- Of gedroogde basilicum



## Bereidingswijze

- Verwijder de zaadlijsten van de tomaat en snijd vervolgens de tomaat in kleine brunoise (stukjes).
- Kluts de eitjes samen met een scheutje melk los in een mengkom. Kruid af met peper, en een beetje zout.
- Scheur vervolgens de mozzarella fijn en zet langs de kant.
- Bespray een antikleefpan met de bakspray (of gebruik een koffielepel vetstof).
- Bak de stukjes tomaat gedurende enkele minuten.
- Voeg een beetje van het eimengsel toe aan deze pan, roer regelmatig in de pan. Wanneer het ei gaar is (niet meer vloeibaar is), kan het volgende eideel toegevoegd worden. Herhaal totdat het ganse eimengsel in de pan zit. Blijf intussen roeren.
- Voeg vervolgens de mozzarella toe.
- Roer om zodat de mozzarella smelt.
- Werk af met wat gehakte bieslook en serveer de roereitjes met een getoaste boterham of pistolet.

## Tips

- Varieer met de ingrediënten door de mozzarella te vervangen door geitenkaas en de tomaat door paprika.

## Bron

- Gebaseerd op een recept van de website: [www.food-bird.nl](http://www.food-bird.nl)