**Aard­ap­pelo­me­let met rook­worst**



Bovenkant formulier









Onderkant formulier

Bovenkant formulier









Onderkant formulier

**Ingrediënten:** 4 personen

* 2 uien
* 3 bosuien
* 500 g tomaten
* 6 el olijfolie
* 450 g aardappelschijfjes
* 250 g Gelderse rookworsten
* 6 eieren

**Bereiden:**

1. Verwarm de oven voor op 200 °C. Snipper de ui en snijd de bosuitjes in ringen. Snijd de tomaat in plakjes. Verhit de olie in een koekenpan en bak de helft van de ui en de aardappelplakjes 5 minuten. Snijd de rookworst in dunne plakjes. Leg de aardappelplakjes en de rookworst door elkaar in de ingevette quichevorm.
2. Klop de eieren los. Strooi de bosui over de aardappels en schenk het eimengsel erop. Bak 25 min. in de oven goudbruin. Klop van de olie, azijn, zout en peper dressing. Meng de tomaten en de rest van de ui met dressing. Serveer de aardappelomelet met tomatensalade.