**Omelet uit de oven met garnalen en selderijsalade**



**Ingrediënten: 4 personen**

100 ml lactosevrije crème fraîche ( AH)  
8 eieren  
1 rode paprika en rode peper in blokjes  
1 bosje bosui (6-7 stuks), fijngesneden  
150 g grote garnalen  
1 kleine prei

Ketchup manis en chili saus  
1 selderijsalade Johma

extra nodig: ovenschaal van 26 cm Ø, ingevet

Verwarm de oven voor op 200°C.

**Bereiding:**

Klop de crème fraîche in een ruime kom eerst met één ei los en voeg als het mooi egaal is de rest van de eieren toe en klop kort los. Voeg zout en peper naar smaak toe. Snijd de paprika en prei in blokjes en roer door het ei, samen met ketchup, chilisaus en peper. Voeg de bosui en garnalen toe. Schenk het eimengsel in de vorm en plaats in het midden van de oven. Bak de omelet in 20 min. gaar of tot het ei is gestold. Bak niet langer, dan wordt de omelet te droog.