**Omelet met gedroogde ham en geitenkaas**

eieren  
boter  
gedroogde ham  
peper uit de molen

sneetjes geitenkaas  
oude rode balsamico  
gedroogde peterselie  
knoflookpoeder  
verse basilicum

Klop een paar eieren los. Smelt boter in de pan. Bak de gedroogde ham tot krokant.

Giet de eieren in de pan en roer om, zodat de ham gelijkmatig verdeeld wordt. Kruid met een draai peper uit de molen, maar geen zout.

Verdeel gescheurde plakjes harde geitenkaas over de pan maar roer niet meer. Besprenkel met wat oude rode balsamico.

Werk af een mespuntje gedroogde peterselie gemengd met knoflookpoeder en met verse basilicum.