**Omelet o sole mio**

ui
knoflook
pancetta
olijfolie

tomaten
bladpeterselie
bieslook
pijpajuintjes
eieren

Bak gesnipperde ui glazig met gekneusde knoflookteentjes in olijfolie en houd dit warm. Bak flinterdun gesneden pancetta krokant in dezelfde pan. Houd warm samen met de ui en knoflook.

Ontvel tomaten, haal ze leeg en snijd het vruchtvlees in dobbelsteentjes. Hak verse bladpeterselie, bieslook en pijpajuintjes.

Giet een paar geklutste eieren in de pan, besproeid met olijfolie en laat ze rustig stollen. Als dat begint, maak dan het midden van de pan vrij.

Dresseer eerst de warme bereiding over de stollende omelet. Dan de koude. Breek een ei in een kommetje en giet het in het gat in het midden van de omelet. Kruid alles met peper en zout.

Beoordeel wanneer het spiegelei voldoende gegaard is en laat dan de omelet voorzichtig op een plat voorverwarmd bord glijden.