**Kaas-ei ontbijt van Jamie Oliver**

Nodig:

Dikke snee brood

2 grote eieren

30 gram gemengde smeltkaas zoals Toma Valdostana, Toma di Gressoney, fontina, Parmezaanse kaas

2 plakjes flinterdunne ham

1 tot 2 theelepels chili jam

klein klontje ongezouten boter

extra vierge olijfolie

Bereiding:

Toast eerst de snee brood. Zet een koekenpan met antiaanbaklaag van 30 cm op middelhoog vuur. Klop in een kom de eieren met een snufje zeezout en zwarte peper. Rasp de kaas grof (mogen brokjes blijen). Maak je ham en chilijam klaar. Doe de boter in de pan en zodra deze sissen – binnen enkele seconden – giet je de eieren in de pan en draai je voorzichtig twee of drie keer om de basis te bedekken. Strooi de kaas erover en leg de ham op en voeg een veeg chili jam toe. Tegen de tijd dat je dat hebt gedaan, zal de omelet gaar zijn. Kantel pan en gebruik een rubberen spatel om de omelet in de pan te laten vallen en rollen, vouw hem halverwege in de zijkanten en rol opnieuw, zodat je veel lagen omelet en smeuige kaas en ham krijgt. Schuif de omelet op de toast en besprenkel met extra vierge olijfolie.