

# WALNOOTOLIE

Deze walnootolie komt uit Frankrijk, waar de walnoten met de hand worden gepeld. Vervolgens worden ze licht geroosterd om de smaak te optimaliseren en daarna koud geperst. Met zorg gemaakt door een kleine biologische boer.

## ***Omelet met paddenstoelen en notenolie (2 pers.)***

### *Ingrediënten*

- 1 sjalotje
- 200 gram paddenstoelen, minimaal 2 soorten
- 3 eieren
- bakolie
- een scheut slagroom
- zout, peper en platte peterselie naar smaak
- evt: spekjes
- **walnootolie**, of truffelolie

### *Bereiding*

Bak in een pan een sjalotje (in stukjes) en een paar spekblokjes zachtjes aan in een beetje bakolie. Maak ondertussen de paddenstoelen schoon met keukenrol. Voeg bakolie toe en bak hierin de paddenstoelen op hoog vuur even aan tot ze zacht worden. Klop ondertussen de 3 eieren los met een flinke scheut slagroom (mascarpone werkt ook) en wat zout en peper naar smaak. Hak een handvol platte peterselie fijn en voeg dit toe aan het eiermengsel. Als de paddenstoelen zacht genoeg zijn kunt u het eiermengsel erover strooien. Wacht tot dit gestold is. Doe nu het gas uit, en schenk als laatste wat walnootolie over de omelet. Een absolute herfststopper!