

## Romig Roerei

Aantal personen: 2

4 eieren

1  $\frac{1}{2}$  eetlepels zuivelspread light bieslook (bakje 200 g)

1  $\frac{1}{2}$  eetlepels kookroom light

15 gram basilicum blaadjes

2 eetlepels platte peterselie, fijngesneden  
pancoating of kokosolie

Klop de eieren met een garde of mixer los met de zuivelspread en kookroom. Snijd 3 blaadjes basilicum in dunne reepjes en houd nog 2 mooie blaadjes achter voor garnering. Voeg de basilicumreepjes en 1  $\frac{1}{2}$  el peterselie toe aan het eimengsel. Breng op smaak met peper en zout.

Verhit het vet in een pan met antiaanbaklaag. Voeg het eimengsel toe als de boter niet meer bruist. Blijf roeren tot het mengsel gestold en gaar is, maar nog wel zacht en smeug. Verdeel over 2 borden. Bestrooi met de rest van de peterselie en garneer met de achtergehouden basilicumblaadjes. Lekker op de crackers.

