**Omelet Denver**

Dit is een heerlijk eenpanscowboy recept. Als u het bereidt als roereieren, kunt u het mengsel als tortillavulling gebruiken.

**Ingrediënten:**

4 plakjes bacon, in stukjes

1/2 kleine ui, gesnipperd

kleine groene paprika, fijngehakt

1 tomaat, zaadjes verwijderd en in stukjes

3 eieren, losgeklopt

zout en peper

1 el geraspte kaas

enkele druppels tabasco (naar wens)

gehakte peterselie, voor de garnering

**Bereidingswijze:**

Verhit een middelgrote koekepan. Doe de bacon erin en bak deze langzaam uit. Zet het vuur hoger en bak de bacon bruin en knapperig. Voeg ui en paprika toe en bak deze gaar Meng de eieren met tomaat, zout, peper, kaas en eventueel tabasco. Giet dit in de pan en roer een of twee keer om alles goed te mengen. Bak de omelet tot de onderkant lichtbruin is. Zet ze onder de voorverwarmde grill en laat de bovenkant snel bruin worden. Bestrooi de omelet met peterselie. Snijd ze in punten en serveer ze onmiddellijk. Voor 2 personen.