Paddenstoelen-herfstomelet met knoflooktoast

Ingredienten voor 4 Personen

100 g	Cantharellen
100 g	Oesterzwammen
200 g	Kastanjechampignons
4 takje	Tijm
5 eetlepel	Olijfolie
1	Prei
150 g	Spek
	Peper
	Zout
4	Eieren
125 ml	Room
75 g	Geraspte kaas
2 teentjes	Knoflook
4 sneetjes	brood
	Wit zuurdesembrood

Bereiding

1. Scheur de cantharellen en oesterzwammen in reepjes en snijd de overige kastanjechampignons in stukken. Hak de kruiden fijn.
2. Verhit 2 eetlepels olie in een koekenpan en bak hierin de prei 2 minuten zachtjes aan. Voeg de spekreepjes toe en bak nog 2 minuten mee.
3. Voeg dan de paddenstoelen en kruiden toe, schep goed om en bak het geheel nog 6-8 minuten. Breng op smaak met peper en zout.
4. Klop de eieren met de slagroom los in een kom en schep het paddenstoelenmengsel erdoorheen (houd eventueel een deel van het paddenstoelenmengsel apart om het omelet mee te garneren).
5. Veeg de koekenpan schoon, zet terug op het vuur met 1 eetlepel olie, giet het eimengsel terug in de pan en strooi de gemalen kaas eroverheen. Zet na 2 minuten het vuur laag en laat de omelet in ca. 6-8 minuten gaar worden.
6. Verwarm intussen de oven voor op 200 °C. Meng 2 eetlepels olie met de gehakte knoflook, peper en zout en besmeer hiermee de sneetjes zuurdesembrood. Rooster het brood in de oven in 8-10 minuten goudbruin.
7. Ten slotte, serveer de omelet samen met het geroosterde brood.