

OMELETT I OMN

Omelett er lett å lage og smakar alltid godt. Fyll han med favorittgrønsakene dine.

Dette treng du

(1 porsjon)
2 egg
¼ ts havsalt
1 ts smør
2 skiver skinke
ost

Slik gjer du

1. Knekk to egg i ei lita skål. Ha i salt og rør godt med gaffel. Set til sides.
2. Smør ei form med smør eller olje.
3. Skjær skinka i strimlar og legg ho i forma.
4. Legg på ost og hell over egga.
5. Set forma i omnen og steik ho i 15–20 minutt til eggeblandinga har stivna.

Tips: Om du bruker ei større form, må du hugse å doble oppskrifta.

