



Oppskrift

Omelett og bacon i airfryer



Slik steker du en enkel omelett av egg og bacon som tilbehør i airfryer. Følg denne stekemåten for et garantert saftig resultat og ny vri på egg og bacon.

1

Slik gjør du

Visp sammen eggene med matfløten, ha i hakket paprika (eller andre grønnsaker eller urter om ønskelig) og hell det i en liten smurt form eller skål som tåler varme.

2

Slik steker du omelett og bacon i airfryer

Legg baconskivene i forvarmet airfryer og sett skålen med eggeblandingen ved siden av.

Stekes på ca 180 grader i 10 min Sjekk underveis.

Dersom du ønsker eggerøre rører du litt rundt i formen et par ganger under steketiden.

Ønsker du egget mer som omelett lar du det bare steke ferdig.

3

Servering

Server omelett med stekt bacon, salat og brød eller rundstykker.

Produkter i denne oppskriften

Egg 6 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

Kalkunbacon Skivet 140g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	3 stk
Prior kalkunbacon	4 skiver
Matfløte	3 ss
Paprika	(hakket) 2 ss
Vårløk stilker	1 stk

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose