



Oppskrift

Omelett med tomat og basilikum



Denne retten er enkel å lage! Omelett er både sunt og godt!

1

Slik gjør du

Stek løk i litt olje og ha i basilikum. Visp sammen 6 stk egg hell over i pannen.

2

Skjær opp og legg på tomatskivene med noen dråper olivenolje salt og pepper.

Sett pannen under grillen i ovnen i ca. 5 minutter til omeletten er ferdigstekt.

3

Legg noen skiver fersk mozzarella innimellom tomatene og noen skiver god spekeskinke på toppen rett før servering.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg 6 stk

Gul løk 0,5 stk

Basilikumblader 2 dl

Olivenolje 6 ss

Tomater 2 stk

Fersk mozzarella 1 stk

Spekeskinke 1 pk

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose