



Oppskrift

## Gresk eggerøre



Denne omeletten er superenkel! Eggerøre en favoritt hos nordmenn! Prøv denne greske varianten med fetaost og masse gode grønnsaker.

1

Slik gjør du

Knekk eggene i en bolle og tilsett melk. Krydre med salt, pepper og oregano.  
Pisk lett sammen.

**2**

## **Stek røren i pannen**

Smelt litt smør i en stekepanne, og tilsett eggmassen. Rør hele tiden i stekepannen til eggerøren er kremete. Ha over fetaost, oliven og tomat.

**3**

## **Gratiner i ovnen**

Gratiner eggerøren øverst i ovn ved 225 °C til eggerøren har pen farge.  
Server.

**Tips!** Server gresk eggerøre til lunsj sammen med baguette, tzatziki og en blandet salat.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR egg 6 stk

Melk 6 ss

Salt & Pepper

Tørket oregano 2 ts

Smør 1 ss

Fetaost 150 go

Sorte oliven u/stein 1 dl

Cherrytomat 12 stk

## Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose