



Oppskrift

Frittata med potet, sopp og kalkun



Frittata - er en italiensk omelett som du kan fylle med mye godt. Hva med å prøve denne omeletten med kalkun, potet og sopp?

1

Slik gjør du

Pisk eggene i en bolle med litt salt og pepper og sett til side.

Del potetene i små terninger og sopp og løk i mindre biter. Stek det gyllent i en stekepanne på middels varme.

2

Riv squashen og press ut vann med nevene. Ha det i stekepannen og la alt surre sammen i et par minutter til.

3

Hell over eggene og la frittataen stivne helt på lav til middels varme, under lokk eller 5-10 minutter i stekeovnen på 180°C, hvis stekepannen din tåler det.

Server med skiver av kalkunpålegg og ruccola på toppen.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg 6 stk

Prior Kalkunbiff 6 stk

Poteter 3 stk

Sjampinjong 4 stk

Gul løk 0,5 stk

Squash 0,5 stk

Salt & Pepper

Allergener

- Egg