



## Oppskrift

# Slik lager du perfekt eggerøre!



Eggerøre som er superenkel, luftig og smaker vidunderlig. Passer like godt til spekemat som til frokost. Og husk, Egg fra PRIOR inneholder alle næringsstoffene du trenger, unntatt vitamin C. Slik går du frem for å få en god

og saftig eggerøre med melk.

1

## Slik gjør du

Sett en liten gryte på en middels lav temperert plate. Du kan også bruke stekepanne.

2

Smelt litt smør i kjelen/pannen (1 teskje holder, men bruk gjerne mer hvis du ønsker)

3

Pisk eggene godt sammen med salt og hvitt pepper (Bruker du vanlig sort pepper vil eggerøren få en grå og kjedelig farge).

4

Visp inn melk i eggene (Det er valgfritt, men det ferdige resultatet enda saftigere)

## 5

Hell blandingen over i gryta/pannen når smøret er varmt. Rør kontinuerlig med en ballongvisp til røren er ferdig. Eller bruk en sleiv hvis du bruker panne. Husk å ikke steke røren for lenge. Gressløk røres inn når den er ferdig, etter ca. 10 min.

## Produkter i denne oppskriften

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR egg	6 stk
Melk	4 ss
Smør	1 ss
Salt & Pepper	

## Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose