

Image not found or type unknown



Oppskrift

Fransk omelett

Image not found or type unknown



Egg og bacon er hele Norges helgefrokost nummer en. Stek Prior egg og prøv Prior kyllingbacon. En magrere variant som er like god på smak som vanlig!

1

Begynn med å vispe eggene

Visp eggene sammen med en klype salt. Visp til hviter og plomme er godt blandet, men ikke visp for mye.

2

Bruk en stekepanne som er 20 cm i diameter, viktig at den har «slipp-lett» belegg. Varm pannen over middels varme og tilsett smør. Hell i eggene når smøret har smeltet. Begynn umiddelbart å røre med en slikkepott slik at alt stekes jevnt. Rør fra kantene og inn mot midten og rist på pannen så eggemassen fordeler seg jevnt utover igjen. (For å oppnå en kremet konsistens er det bedre at prosessen tar litt tid enn at det går fort over høyere varme).

3

Når overflaten er jevn og kremet lar du omeletten og pannen få stå i ro i et minutt tid.

4

Begynn fra siden nærmest deg og rull forsiktig omeletten sammen mot motsatt side ved hjelp av slikkepotten. Vend til slutt omeletten over på en tallerken og dryss over litt pepper og hakket gressløk.

TIPS: Omeletten kan fylles med for eksempel kremost, revet ost, strimlet kylling- eller kalkunpålegg, friske urter, spinat og/eller tomat.

Ingredienser

Du trenger

Prior egg 3 stk
Salt etter ønske
Smør til steking
Pepper mengde etter ønske
Hakket gressløk 1 stk (mengde etter ønske som topping)

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose