



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.

## 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