



Oppskrift

Eggerøre med kalkunskinke, vårløk og tomat



Eggerøre er en frokost- og lunsjfavoritt hos mange. Prøv denne varianten neste gang! Denne eggerøren er superenkelt!

1

Slik gjør du

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

2

Stek i stekepanne

Smelt litt smør i en stekepanne, og stek skinken. Vend inn vårløk og tilsett eggmassen. Rør hele tiden i stekepannen til eggerøren er kremete.

3

Legg eggerøre på et fat

Ha eggerøren over på et serveringsfat, og pynt med delte cherrytomater og urter.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Server med ristet brød til.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg 6 stk

Melk	6 ss
------	------

Salt & Pepper

Prior Kalkunbiff	200 g
------------------	-------

Smør 1 ss

Vårløk	2 stk
--------	-------

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)

Cherrytomat	12 stk
-------------	--------

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose