



Oppskrift

Omelett med kyllingpålegg



Slik lager du en superenkel eggeomelett med kyllingpålegg og gode grønnsaker. Omeletten stekes i panne eller i ovn..

1

Slik gjør du

Tørrstek paprikaen på svak varme til den er gjennomstekt. Bland sammen alle eggene, og hell dem i stekepannen eller en ildfast form.

2

Tilsett paprikaen, parmesan, asparges, løk og kyllingpålegg. Stek omeletten på svak varme under lokk, eller i ovnen på 200 grader. Når egget er fast, begynner den å bli ferdig.

3

Server med godt brød eller salat.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg 6 stk

Brød 1 stk

Paprika 1 stk

Parmesan (revet) 3 ss

Asparges 3 stk

Gul løk 0,5 stk

PRIOR kyllingfilet naturell i skiver 1 pk

Allergener

- Egg
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose