Oppskrift

Slik lager du perfekt eggerøre



Eggerøre som er superenkel, luftig og smaker godt Passer like godt til spekemat som til frokost. 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.

Ingredienser

Du trenger

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

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose