

Omelett med Gilde Bog



En deilig omelett som går raskt å lage. Omeletten passer like godt til helgefrokost som til lunsj!

1

Slik gjør du

Del bog i terninger og pannestek lett i olje med et fedd knust hvitløk. Visp sammen egg og melk og lag en stor omelett eller 4 små i panne. Ha olje eller smør i stekpannen. Legg i strimlet vårløk og hell i eggeblandingen.

2

Stek opp

Stek på middels varme og la den bli fast før du strør på bogterninger og folder den over ved servering på tallerker med litt salattopper.

3

Topp omeletten

Topp med pannestekte cherrytomater, salt, pepper og urter. Lager du en stor omelett setter du på et lokk og stek på lav varme slik at den ikke brenner seg.

Tips! Godt med guacamole

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger:

Gilde Bog	1 pk
Hvitløksfedd	1 stk
PRIOR egg	8 stk
Melk	4 ss
Olje	til steking
Vårløk	4 stilker
Cherrytomater	1 boks
Basilikum	1 neve
Småbladet salat	1 pose
Salt & Pepper	

Allergener

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose