

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Julepølse-omelett

Image not found or type unknown



Julepølse-omelett med cherrytomater, spinat, purre og salvie. Perfekt hvis du har rester igjen av julepølsa!

## 1

### Slik gjør du

Del opp Julepølse i grove skiver. Stek de lett i smør og hakket hvitløk. Pisk sammen egg og melk salt og pepper og hell det i egen panne.

## 2

### Ha over grønnsaker og pølse i pannen

Ha over purre i ringer og halvparten av spinat og cherrytomater. Legg i pølseskivene og sett på et stort lokk. La omeletten steke seg ferdig på lav varme.

## 3

### Topp resten omeletten til slutt

Finhakk resten av tomatene og strø over ved servering sammen med den ferske spinaten og litt salvie.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

**Tips!** Brød er godt med denne retten!

## Ingredienser

### Du trenger

Julepølse	400 g (1 pk)
Hvitløksfedd	2 stk
Smør	2 ss
Prior egg	5 stk
Melk	5 ss
Spinat	200 g
Purre	0,5 stk
Cherrytomater	1 pk
Salvie	1 neve

### **Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg