

Oppskrift

# Dudefood: Ovnstekt lammebrog med krydderolje og gorgonzolaomelett



1

Brun en hel romtemperert utbeinet lammebrog (med salt og pepper på fettsiden) til den er gylden. Stek den i ovnen på 120 °C i ca. 40 min. Snu den slik at fettsiden

vender opp og la den hvile i 15 minutter. Pensle den med krydderolje og server med gorgonzolaomelett.

2

## Krydderolje

Bland sammen med stavmikser eller i morter.

3

## Gorgonzolaomelett

Bland alt til en røre, hell i en stekepanne. Sett stekepannen i ovnen på 140 °C til egget har blitt fast.

## Produkter i denne oppskriften

Lammebrog m/Knoke Proff Fr Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



# Ingredienser

Gilde Lammebog

Salt og pepper

## Krydderolje

Olivenolje

Timian

Hvitløk

Rød chili

Frisk mynte

## Gorgonzolaomelett

Gorgonzola picante

1 del

Spinat

Persille

Prior Egg

0,5 del

Melk

0,5 del

Salt og pepper