

Oppskrift

## Omelett med skogsopp



1

Finhakk sjalottløk og stek myk i en panne før du tilsetter soppen og gir den en forsiktig varmebehandling. Smak til med salt og pepper, evt sitronzest.

2

Ha litt olje og en liten klatt smør i en veldig varm liten stekepanne. Hell omelettmixen i pannen, rør forsiktig rundt med en slikkepott og dra av varmen.

3

Ha over småspinat, parmesan og den varme soppen. Brett omeletten i to. Den skal ikke ha satt seg helt og ha minimalt med farge på utsiden.

4

Legg på tallerken. Anrett med mer parmesan og evt småsalat eller spirer.

## Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 5kg Bib Enh



## Ingredienser

Prior Omelettmix

2 dl

Sopp

1 neve

Sjalottløk

0,5 stk

Spinat

1 neve

Parmesan

Sitron

Salt og pepper