

Oppskrift

# Omelett med sopp, servert med grillet hvitløksbrød



1

Smør brødsnivene med smør og grill på høy varme på begge sider. Del hvitløkfedd i to og gni brødsnivene godt med snittflaten.

2

Finhakk hvitløk, del løk i båter og sopp i skiver. Fres alt i en panne med smør til mykt.

3

Dryss over hakkede urter og litt pepper og hell over omelettmix. Rør noen minutter og sett pannen i ovnen på 200 °C til egget har satt seg, ca. 20 minutter.

4

Server omeletten med grillet hvitløksbrød.

## Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 5kg Bib Enh



## Ingredienser

Hvitløksfedd

1 stk

### Grillet hvitløksbrød

Rødløk	1 stk
Sopp	100-200 g
Smør	1-2 ss
Frisk timian	
Prior Omelettmix	4 dl
Pepper	

### Grillet hvitløksbrød

Rustikt landbrød	4 skiver
Smør	20 g
Hvitløksfedd	2 stk