

Oppskrift

«Dutch baby pancake» med skinke og egg



1. Forvarm ovnen til 220 °C og sett en jernpanne i ovnen.
2. Visp sammen egg, melk, mel og salt til en klumpfri røre.

3. Ta ut den varme jernpannen, ha i smøret og spre raskt utover ved å vende på pannen. Hell i røren og sett pannen tilbake i ovnen med en gang. Stek til gyllenbrun og satt, 12-15 minutter.

4. Stek speilegg. Ta ut pannen av ovnen og topp omeletten med skinkeskiver, tomater, rødløk, rucola, speilegg og revet parmesan.

Produkter i denne oppskriften

Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Prior Egg	3 stk
Melk	1 dl
Hvetemel	1 dl
Salt	1 ts
Smør	1 ss
Topping	
Gilde Hotellskinke	250 g

Topping

Cherrytomater	8 stk
Rødløk, skivet	0,5 stk
Ruccula	25 g
Prior Egg	2 stk
Parmesan, revet	2 ss