

Oppskrift

Omelett med tomat, mozzarella, basilikum og Tronfjell velhengt spekeskinke



1. Stek løk i litt olje og ha i basilikum. Hell omelettmix i pannen.
2. Skjær opp og legg på tomatskivene med noen dråper olivenolje salt og pepper.

3. Sett pannen under grillen i ovnen i ca. 5 minutter til omeletten er ferdigstekt.

4. Legg noen skiver fersk mozzarella innimellom tomatene og noen skiver Tronfjellskinke på toppen rett før servering.

Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 300g Enh
Løk 0,5 stk Enh
Fersk Blanding 200g Enh



Ingredienser

Prior Omelettmix 300 g

Løk 0,5 stk

Basilikumblader

Olivenolje

6 ss

Tomater

2 stk

Fersk mozzarella

1 stk

Tronfjell velhengt spekeskinke