

Oppskrift

Burrito med eggerøre og kalkunpålegg



1

Visp eggene sammen med fløten til alt er godt blandet, men unngå å vispe inn for mye luft.

2

Smelt en god klatt med smør i en liten panne over middels varme. Tilsett eggmassen og rør hele tiden, til eggmassen tykner - uten at den får stekeskorpe. Eggmassen skal ha en kremete, bløt og saftig konsistens. Husk at eggerøren vil sette seg og bli fastere når den får hvilt noen minutter.

Dryss over en god klype salt og litt kvernet pepper.

3

Rens avokadoen og mos kjøttet til avokadoen med en gaffel. Fordel avokado, eggerøre, revet ost og kalkunpålegg på tortillalefsene. Drypp over litt chilisaus eller dryss over en klype chili.

4

Pakk tortillaene sammen og pass på at sidene er tette. Stek burritoene gylne og sprø på begge sider i en stekepanne med litt olje.

Produkter i denne oppskriften

Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Kalkunfilet Røkt Skivet 2x250g Pk



Ingredienser

| | |
|--------------------------|---------------|
| Prior Egg | 6 stk |
| Fløte | 3 ss |
| Avokado | 1 stk |
| Tortillalefser (store) | 4 stk |
| Revet ost | 100 g |
| Prior røkt kalkun | 8 - 12 skiver |
| Chilisaus | |
| Smør og olje til steking | |
| Salt og pepper | |