

Oppskrift

# Porsjonsomeletter



1

Forvarm ovn til 180 °C.

2

Del grønnsaker og kjøtt i små biter, hvis det trengs. Bruk gjerne rester.

3

Hakk urter og bland med omelettmixen.

4

Fordel blandingen i små ildfaste former og bak dem i ca. 15 minutter.

**Tips!** Annet snadder til å ha i omeletten er rester av pølse og stekt bacon. Fetaost i røren eller revet smaksrik ost på toppen blir også godt.

## Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 2x5kg Fr Enh



## Ingredienser

Prior Omelettmix 8 dl

Vårløk 4 stk

Kokte grønnsaker, gjerne rester 2 dl

Urter, som f.eks. dill, persille og gressløk

Skinke, kyllingpålegg eller rester fra en kjøtt- eller kyllingrett 200 g