

Oppskrift

Omelett med snøfrisk og skinke



1

Varm en omelettpanne, smelt smør og hell i omelettmiksen. Stek omeletten på svak varme til den har satt seg.

2

Finsnitt vårløk og del tomater i to. Legg på skinkeskiver, Snøfrisk i biter, vårløk og tomat på halve omeletten. Vend over den andre halvparten og skli omeletten over på en tallerken.

3

Server med toast og frisk salat.

Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 2x5kg Fr Enh



Kokt Skinke Skivet Kuvert 24x25g Enh



Ingredienser

Omelett med snøfrisk og skinke

| | |
|----------------------------|---------|
| Prior Omelettmix | 1 dl |
| Smør | 1 ts |
| Salt og pepper | |
| Vårløk | 0,5 stk |
| Hermetiserte cherrytomater | 3 stk |
| Kokt skinke | 100 g |
| Snøfrisk | 50 g |
| Gressløk, hakket | 1 ts |