Oppskrift

Burrito med eggerøre og kalkunpålegg



Prøv denne burritoen fylt med eggerøre og pålegg. Du kommer til å elske den! God og næringsrik lunsj.

Ps. Du kan bruke bruke det kylling eller kalkun-pålegget du selv liker best.

1

Start med å lage eggerøre

Visp eggene sammen med melken (hvis du bruker melk/fløte) til alt er godt blandet, men unngå å vispe inn for mye luft. Smelt en god klatt med smør i en liten panne over middels varme. Tilsett eggemassen og rør hele tiden (bruk helst en solid slikkepott som tåler varmen) til eggemassen tykner - uten at den får stekeskorpe. Eggemassen skal ha en kremet, bløt og saftig konsistens når du heller den over på en tallerken. 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.

2

Rens avokado og fordel

Rens avokadoen og mos kjøttet til avokadoen med en gaffel, eller skjær den i skiver. Fordel avokado, eggerøre, revet ost og kalkun-pålegg midt på tortillalefsene. Drypp over litt chilisaus eller dryss over en klype chili.

3

Pakk sammen til en burrito og stek

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

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Røkt 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	6 stk
Fløte	3 ss
Avokado	1 stk
Tortillalefser	4 stk (store)
Revet ost	100 g
Prior røkt kalkunfilet i skiver	8 skiver
Chilisaus	Etter ønske
Smør eller olje til steking	
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya