Oppskrift

Slik lager du fransk omelett



Omelett er en sikker vinner til frokost og lunsj. Fransk omelett er lett, luftig og kremet og passer til det meste. Raskt og enkelt.

1

Begynn med å vispe eggene

Visp eggene sammen med en klype salt. Visp til hviter og plomme er godt blandet, men ikke visp for mye.

2

Bruk en stekepanne som er 20 cm i diameter, viktig at den har «slipp-lett» belegg. Varm pannen over middels varme og tilsett smør.

Hell i eggene når smøret har smeltet. Begynn umiddelbart å røre med en slikkepott slik at alt stekes jevnt.

Rør fra kantene og inn mot midten og rist på pannen så eggemassen fordeler seg jevnt utover igjen.

For å oppnå en kremet konsistens er det bedre at prosessen tar litt tid enn at det går fortere over høyere varme.

3

Når overflaten er jevn og kremet lar du omeletten og pannen få stå i ro i et minutts tid.

4

Begynn fra siden nærmest deg og rull forsiktig omeletten sammen mot motsatt side ved hjelp av slikkepotten.

Vend til slutt omeletten over på en tallerken og dryss over litt pepper og hakket gressløk.

Vel bekomme, hilsen PRIOR

TIPS: Omeletten kan fylles med for eksempel kremost, revet ost, strimlet kylling- eller kalkunpålegg, friske urter, spinat og/eller tomat.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	3 stk
Salt	etter ønske
Smør	til steking
Pepper	mengde etter ønske
Hakket gressløk	1 stk (mengde etter ønske som topping)

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose