Oppskrift

# Omelett med tomat og basilikum



Denne retten er enkel å lage! Omelett er både sunt og godt!

1

## Slik gjør du

Stek løk i litt olje og ha i basilikum. Visp sammen 6 stk egg hell over i pannen.

## 2

Skjær opp og legg på tomatskivene med noen dråper olivenolje salt og pepper.

Sett pannen under grillen i ovnen i ca. 5 minutter til omeletten er ferdigstekt.

## 3

Legg noen skiver fersk mozzarella innimellom tomatene og noen skiver god spekeskinke på toppen rett før servering.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

## Ingredienser

### Du trenger

| | |
|---|---|
| PRIOR egg | 6 stk |
| Gul løk | 0,5 stk |
| Basilikumblader | 2 dl |
| Olivenolje | 6 ss |
| Tomater | 2 stk |
| Fersk mozzarella | 1 stk |
| Spekeskinke | 1 pk |

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose