



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