



## Oppskrift

# Eggerøre med kalkunskinke, vårløk og tomat



Eggerøre en en frokost- og lunsjfavoritt hos mange. Prøv denne varianten neste gang! Denne eggerøren er superenkel!

1

## Slik gjør du

Knekk eggene i en bolle og tilsett melk. Krydre med salt og pepper, og pisk lett sammen.

2

## Stek i stekepanne

Smelt litt smør i en stekepanne, og stek skinken. Vend inn vårløk og tilsett eggemassen. Rør hele tiden i stekepannen til eggerøren er kremete.

3

## Legg eggerøre på et fat

Ha eggerøren over på et serveringsfat, og pynt med delte cherrytomater og urter.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Server med ristet brød til.

## Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g Enh

Egg 12 MLXL Solegg Frittg 58-75g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR egg	6 stk
-----------	-------

Melk	6 ss
------	------

Salt & Pepper	
---------------	--

Prior Kalkunbiff	200 g
------------------	-------

Smør	1 ss
------	------

Vårløk	2 stk
--------	-------

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	
--	--

Cherrytomat	12 stk
-------------	--------

## Allergener

- Melkeprotein inkl laktose