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

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