Oppskrift

Frittata med spinat og røkt kalkunpålegg



Frittata - er en italiensk omelett som du kan fylle med mye godt. Hva med å prøve denne omeletten med spinat og røkt kalkunfilet?

1

Slik gjør du

Forvarm stekeovnen til 180 .

Hakk løk og spinat. Ha litt olje i pannen og stek løken på middels varme til den er myk.

Tilsett spinaten og la det surre til den har falt sammen.

2

Pisk eggene med litt salt og pepper i en bolle. Del påleggskivene i 2, så i tynne strimler. Ha det i eggene sammen med spinat- og løkblandingen.

3

Olje et muffinsbrett med store former og hell i eggeblandingen 2/3 opp.

Stek midt i ovnen i 20-25 minutter. Server varme, lune eller kalde, gjerne med friske grønnsaker som agurk, sukkererter og tomater.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Røkt 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	6 stkløk
Gul løk	0,5 stk
Olivenolje	1 ss
Spinat	100 g
Timian	1 ss (hakketka)
Kalkunfilet	50 g
Salt	

Allergener