Oppskrift

# Frittata med kyllingbacon, feta og brokkoli



Frittata - er en italiensk omelett som du kan fylle med mye godt. Hva med å prøve denne omeletten med bacon, fetaost og brokkoli?

1

## Slik gjør du

Pisk eggene i en bolle sammen med litt salt og pepper. Bruk mindre salt enn du vanligvis ville ha gjort, da både bacon og ost inneholder salt. Sett til side.

2

Del baconet i 3 cm store biter og stek i en stor stekepanne til det er gyllent.

I mellomtiden, del brokkoli i små buketter, rødløk i tynne skiver og fetaost i små terninger. Bland det inn i eggene.

3

Hell eggeblandingen over baconet og la frittataen stivne på lav til middels varme. Du kan sette på et lokk eller hvis du har en panne som tåler å stå i stekeovnen, sett den inn på 180°C i 10 minutter, til frittataen har stivnet. Dryss over frisk oregano eller basilikum. Server med et dryss av urter, som oregano eller basilikum.

## Produkter i denne oppskriften

### Kyllingbacon Skivet 140g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

| | |
|---|---|
| PRIOR egg | 6 stk |
| PRIOR kyllingbacon | 1 pk |
| Brokkoli | 0,5 stk |
| Rødløk | 0.5 stk |
| Salt & Pepper | |
| Fetaost | 50 g |
| Oregano | |
| Basilikum | |

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose