Oppskrift

Frittata med potet, sopp og kalkun



Frittata - er en italiensk omelett som du kan fylle med mye godt. Hva med å prøve denne omeletten med kalkun, potet og sopp?

1

Slik gjør du

Pisk eggene i en bolle med litt salt og pepper og sett til side.

Del potetene i små terninger og sopp og løk i mindre biter. Stek det gyllent i en stekepanne på middels varme.

2

Riv squashen og press ut vann med nevene. Ha det i stekepannen og la alt surre sammen i et par minutter til.

3

Hell over eggene og la frittataen stivne helt på lav til middels varme, under lokk eller 5-10 minutter i stekeovnen på 180°C, hvis stekepannen din tåler det.

Server med skiver av kalkunpålegg og ruccula på toppen.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	6 stk
Prior Kalkunbiff	6 stk
Poteter	3 stk
Sjampinjong	4 stk
Gul løk	0,5 stk
Squash	0,5 stk
Salt & Pepper	

Allergener