Oppskrift

Omelett med kyllingpålegg



Slik lager du en superenkel eggeomelett med kyllingpålegg og gode grønnsaker. Omeletten stekes i panne eller i ovn..

1

Slik gjør du

Tørrstek paprikaen på svak varme til den er gjennomstekt. Bland sammen alle eggene, og hell dem i stekepannen eller en ildfast form.

2

Tilsett paprikaen, parmesan, asparges, løk og kyllingpålegg. Stek omeletten på svak varme under lokk, eller i ovnen på 200 grader. Når egget er fast, begynner den å bli ferdig.

3

Server med godt brød eller salat.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	6 stk
Brød	1 stk
Paprika	1 stk
Parmesan (revet)	3 ss
Asparges	3 stk
Gul løk	0,5 stk
PRIOR kyllingfilet naturell i skiver	1 pk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose