

DELITASTE-OMELET M. KOGT SKINKE

OPSKRIFT 10 PERSONER

Fremgangsmåde:

- Pisk æggene let og tilsæt salt og peber
- Steg løgene i lidt olie, tilsæt derefter kartofler, skinkestrimler, ærter, peberfrugt og rør rundt
- Tilsæt æggene, og sørg for at de fordeles over alle ingredienserne
- Steg på svag varme, indtil æggemassen er stivnet i kanten. Vend omeletten ved hjælp af et låg og steg omeletten på den anden side
- Pynt med purløg, persille og servér med et stykke rugbrød

Ingredienser

10 stk. æg
3 stk. hakket løg
1250 g kogte kartofler i tern
500 g Skinke i stimler
3 dl grønne ærter
3 stk. peberfrugter i skiver
1 bdt. hakket purløg
1 bdt hakket persille
10 skiver groft rugbrød
Salt og peber

Et lille tip

Skinken kan med fordel udskiftes med 200g bayerske Kabanos ølpølser i 1 cm. tykke skiver

Skinke

varenummer:

1000690 Strimler 500 g

1000692 Tern 2,5 ca.

299851 Hel 95% 2,5 ca.

4900 Kabanos pøl.700 g

