

Oppskrift

Salamiomelett



1

Stek strimlet salami i panne med olje og tilsett sopp, paprika, salt og pepper.

2

La det frese litt og hell deretter over omelettmixen.

3

Dryss på hakket bladpersille. Stek omeletten ferdig i ovn på 175 °C i ca 10 minutter.

TIPS! For en mer spennede vri; Bytt ut vanlig salami med spekeskinke eller [Salami Siliana](#).

Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Omelettmix

2,5 liter

Gilde Salami skivet	300 g
Sjampinjong	250 g
Rød paprika	200 g
Bladpersille	30 g
Olje	
Salt og pepper	