

Oppskrift

Spansk omelett med salami-spyd



1

Skrell poteter og løk. Potetene skjæres i skiver og løken finhakkes.

2

Ha oljen i stekepanna og surr potetene og løken til de blir myke. Fordel blandingen i små former eller i én stor.

3

Visp sammen egg, salt og pepper og hell over.

4

Stek på svak varme til omeletten stivner, ca. 10-12 minutter.

5

Server med Salami Siliana på spyd.

Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 2x5kg Fr Enh



Salami Siliana Skivet 500g Enh



Ingredienser

| | |
|----------------------|-------|
| Poteter | 4 stk |
| Løk | 1 stk |
| Olivenolje | 3 ss |
| Prior Omelettmix | 250 g |
| Salt | 1 ts |
| Pepper | 1 ts |
| Gilde Salami Siliana | |