

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	