

Oppskrift

Omelett med sopp, servert med grillet hvitløksbrød



Smør brødsnivene med smør og grill på høy varme på begge sider. Del hvitløkfedd i to og gni brødsnivene godt med snittflaten.

2

Finhakk hvitløk, del løk i båter og sopp i skiver. Fres alt i en panne med smør til mykt.

3

Dryss over hakkede urter og litt pepper og hell over omelettmix. Rør noen minutter og sett pannen i ovnen på 200 °C til egget har satt seg, ca. 20 minutter.

4

Server omeletten med grillet hvitløksbrød.

Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 5kg Bib Enh



Ingredienser

Hvitløksfedd 1 stk

Rødløk 1 stk

Sopp 100-200 g

Smør 1-2 ss

Frisk timian

Prior Omelettmix 4 dl

Pepper

Grillet hvitløksbrød

Rustikt landbrød 4 skiver

Smør 20 g

Hvitløksfedd 2 stk