

Oppskrift

Frokosttallerken med frokostpølser, kalkunbacon og omelett



Forvarm stekeovnen til 200 °C. Legg kyllingbacon på bakepapirkledd stekebrett og stek i ovnen i ca. 10 minutter eller til gylne.

2

Stek frokostpølser i stekepanne med litt smør til gylne og gjennomvarme.

3

Smelt smør i stekepanne og legg i spinat, la den falle sammen, krydre med salt og pepper.

4

Visp sammen egg. Smelt litt smør i en stor stekepanne på medium varme, hell i eggevispet, la stive litt under forsiktig omrøring, dryss over ost og rull eller brett sammen omeletten. Legg over på tallerken, la avkjøle litt og del i skiver.

5

Skrell og del avokado i skiver. Server omeletten med avokado, bacon, pølser og spinat. Server gjerne pisket smør, godt brød og en liten skål syltetøy til.

Tips! Pisket smør får du ved å vispe nesten romtemperert smør i en kjøkkenmaskin til en luftig konsistens. Tilsett gjerne salt, urter eller krydder for en ekstra piff.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingbacon Skivet 2,5kg Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Frokostpølse 15g 5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Kyllingbacon

8 skiver

Til servering

Frokostpølser av kylling og kalkun	400 g
Olje eller smør til steking	
Spinat	200 g
Prior Egg	4 stk
Revet ost	30 g
Salt og pepper	
Avokado	2 stk

Til servering

Pisket smør	50 g
Brødskiver	4 stk

Syltetøy