

Oppskrift

Omelett med tomat, mozzarella, basilikum og Tronfjell velhengt spekeskinke



1

Stek løk i litt olje og ha i basilikum. Hell omelettmix i pannen.

2

Skjær opp og legg på tomatskivene med noen dråper olivenolje salt og pepper.

3

Sett pannen under grillen i ovnen i ca. 5 minutter til omeletten er ferdigstekt.

4

Legg noen skiver fersk mozzarella innimellom tomatene og noen skiver Tronfjellskinke på toppen rett før servering.

Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 5kg Bib Enh



Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Ingredienser

Prior Omelettmix	300 g
Løk	0,5 stk
Basilikumblader	
Olivenolje	6 ss
Tomater	2 stk
Fersk mozzarella	1 stk
Tronfjell velhengt spekeskinke	