

Inspirasjon

4 enkle metoder for å lage vellykket eggerøre med Prior Omelettmix



Omelett og eggerøre er manges favoritt og hører hjemme både på frokostbord, til lunsj, småretter og i påsmurt. Med Priors Omelettmix kan du raskt servere både eggerøre og omeletter. Helles rett fra kannen og er klar til steking.

Prior Omelettmix:

- Rimelig råvare
- Effektiviserer kjøkkenet
- Klar til steking
- Lekker gul farge
- Ypperlig som råvare til bl.a. omelett, quiche, pai og eggerøre

1. Tilberedning av eggerøre i convectionovn

- Hell en liten kanne omelettmiks (2,5 kg) i gastronormformen, tilsett pepper og litt salt (produktet er tilsatt 1 % salt fra Prior).

Feilkilde: Det er viktig at du ikke heller en hel stor kanne (5 kg) i gastronormformen. Da blir det for mye væske og produktet stivner/koagulerer ulikt oppe og nede, i kantene og i midten.

- Sett i forvarmet convectionovn ca 150 °C uten damp. Sjekk at dampen er slått av, og at ovnen er varm nok.
- Etter 8 minutter – rør i massen. Rør forsiktig – ikke pisk.
- Etter nye 8 minutter – rør i massen. Rør forsiktig. Du skal samle massen. Ikke pisk.
- Etter enda nye 8 minutter – ta ut av convectionovnen. Samle massen og tilsett gressløk. Eggerøren kan virke noe flytende med en gang på dette stadiet, men husk at varmen fortsetter å virke selv om den er tatt ut. Rør forsiktig og massen binder seg perfekt.

Feilkilde: Ikke sett eggerøren inn igjen fordi den er for flytende. Rør forsiktig slik at det flytende binder seg.

- Sett den ferdige eggerøren i vannbad på buffeten.

2. Tilberedning av eggerøre i vannbad

- Hell en liten kanne omelettmiks (2,5 kg) i gastronormformen, tilsett pepper og litt salt (produktet er tilsatt 1 % salt fra Prior).

Feilkilde: Det er viktig at du ikke heller en hel stor kanne (5 kg) i gastronormformen. Da blir det for mye væske og produktet stivner/koagulerer ulikt oppe og nede, i kantene og i midten.

- Formen settes i forvarmet vannbad på 90 °C.
- Rør i massen med jevne mellomrom i 25-30 minutter (når du går forbi!).
- Etter ca 30 minutter, rør for å samle massen til slutt og tilsett gressløk.
- Sett den ferdige eggerøren i vannbad på buffeten.

3. Tilberedning av eggerøre i kasserolle

- Sett kokeplaten på 165 °C.
- Legg 2 ss smør i kasserollen.
- Når smøret har smeltet: hell en liten kanne omelettmix (2,5 kg) i stekepannen, tilsett pepper og litt salt (produktet er tilsatt 1 % salt fra Prior).
- Massen må røres i hele tiden.

Feilkilde: Brennes lett dersom man ikke rører hele tiden.

- Etter 7 minutter er røren kremaktig, glatt og binder flott.
- Tilsett gressløk.
- Ta eggerøren over i egnet utstyr for buffeten.
- Røren får en penere og glattere utseende tilberedt i kasserolle enn på stekebord. Dette er fordi stekebordet har en langt større overflate og væsken i produktet fordampes fortere.

4. Tilberedning av eggerøre på stekebord

- Forvarm stekebordet til 150 °C.
- Legg 2 ss smør til steking.
- Når smøret har smeltet: hell en liten kanne omelettmix (2,5 kg) i kasserollen, tilsett pepper og litt salt (produktet er tilsatt 1 % salt fra Prior).
- Massen må røres i hele tiden. Dette går fort!

Feilkilde: Brennes lett dersom man ikke rører hele tiden.

- Etter 1 minutt og 47 sekunder er røren kremaktig og binder flott.
- Tilsett gressløk.
- Ta eggerøren over i egnet utstyr for buffeten.

Omelettmix

-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 1761584

Omelettmix

[-30 til -18°C | 10 kg | EPD nr. 1761592](#)

Omelettmix av egg fra frittgående høner, Bag-in-Box

[0 til 4°C | 5.0 kg | EPD nr. 4865002](#)

Porsjonering av Prior Omelettmix

1 stor kanne Prior Omelettmix (5 kg) = 50 porsjoner (100 g per porsjon)

1 liten kanne Prior Omelettmix (2,5 kg) = 25 porsjoner (100 g per porsjon)

1 kg Prior Omelettmiks tilsvarer massen fra ca 20 egg

Ca 50 g Prior Omelettmiks tilsvarer massen fra 1 egg

Produktet må tines før tilberedning.

Flere oppskrifter

Frokosttallerken med frokostpølser, kalkunbacon og omelett

Oppskrift

«Dutch baby pancake» med skinke og egg

Oppskrift

Omelett med tomat, mozzarella, basilikum og Tronfjell velhengt spekeskinke

Oppskrift

Omelett med kremost

Oppskrift

Tamagoyaki - japansk rullet omelett

Oppskrift

Omelett med snøfrisk og skinke

Oppskrift

Spansk omelett med salami-spyd

Oppskrift

The Next Handheld Hero - Bocadillos med Chorizo og chimichurri og Bocadillos med Tronfjell spekeskinke og vellagret ost

Oppskrift

The Next Handheld Hero - Jianbing

Oppskrift

Omelett med sopp, servert med grillet hvitløksbrød

Oppskrift

Omelett med skogsopp

Oppskrift

Eggerøre med sprøstekt bacon og asparges

Oppskrift

Bondeomelett

Oppskrift

Salamiomelett

Oppskrift

Eggerøre med kremost

Oppskrift