

Oppskrift

Omelett med asparges, stekt sopp og vellagret ost



1

Del og stek sopp. Legg til side.

2

Pisk omelettmix med salt og pepper. Hell i panne og stek omeletten til den begynner å sette seg.

3

Fordel asparges og stekt sopp over den ene halvdel. Brett over og dryss på revet ost.

4

Server med spirer og ruccula.

Produkter i denne oppskriften

Omelettmix 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Prior Omelettmix 400 g

Aspargestopper 100 g

Sjampinjong 250 g

Til servering

Spirer

Ruccula

Vellagret ost 50 g