

Urteomelet



Antal: 2 personer

Ingredienser

75 g krydderurter, rengjort og hakket fint
25 g babysalatblade, rengjorte og hakket fint
1 stk. skalotteløg, hakket fint
1 fed hvidløg, hakket fint
Nip salt
1½ spsk. Olive
Salt
Peber
4 æg
2 spsk. Kaffefløde

Fremgangsmåde:

Løg og hvidløg steges klare i lidt olie.

Æggene piskes sammen med kaffefløde, salt og peber og deles i 2 portioner.

Hæld æggemassen på en slip let pande, ed svag varme.

De første minutter røres rundt i æggemassen - senere bevæges panden frem og tilbage indtil omeletbunden er fast.

Halvdelen af urterne og spinaten fordeles på halvdelen af omeletten.

Omeletten foldes sammen og lempes over på en forvarmet tallerken.

Tilbered den anden omelet på samme måde – med resten af æggemassen.

Hertil serveres salat, groft brød/fuldkornsbrød.

Velbekomme!