

OMELETT I OVN

Omelett er lett å lage og smaker alltid godt. Fyll den med dine favorittgrønnsaker.

Dette trenger du

(1 porsjon)
2 egg
¼ ts havsalt
1 ts smør
2 skiver skinke
Ost

Slik gjør du

1. Knekk to egg i en liten skål. Ha i salt og rør godt med gaffel. Sett til side.
2. Smør en form med smør eller olje.
3. Skjær skinken i strimler og legg den i formen.
4. Legg på ost og hell over eggene.
5. Sett formen i ovnen og stek den i 15–20 minutter til eggeblandingen har stivnet.

Tips: Hvis du bruker en større form, må du huske å doble oppskriften.

