

Omelet

Opskrift til 1 person

Forberedelsestid

7 minutter

Tilberedelsestid

5 minutter

Samlet tid

små 15 minutter

Ingredienser

- 3 æg
- 1/2 dl piskefløde eller mælk
- 2 spsk. revet ost
- 1 spsk. finthakket løg
- 1 spsk. finthakket persille
- godt med salt og peber
- 1 spsk. smør til stegning

Desuden

- 2 stykker bacon til toppen
- lidt ketchup og purløg til servering

Sådan gør du

1. Start med at stege bacon sprødt
2. Bland æg, fløde og parmesanost sammen i en skål
3. Snit løg og persille fint og kom ved
4. Kom salt og peber ved
5. Kom smør på en pande og skru op for middel-varme (måske 7 ud af 9 på et komfur)
6. Hæld æggemassen herover og lad den blive fast i kanterne.
7. Vend den ene halvdel ind over den anden (så den klappes sammen) og vend panden lidt på skrå, så æggemassen løber lidt ud. Lad den ligge sådan et minut til den ikke er direkte flydende inden i. Den skal dog heller ikke være helt fast, gerne lidt en mellemting.
8. Server med sprødstegt bacon, ketchup og frisk purløg