

OMELET MED BACON OG CHAMPIGNON

En omelet er en af de mest enkle retter, man kan forestille sig. Denne variant er ligeledes simpel at lave, men alligevel dejligt mættende og fuld af smag fra baconen og løget. Den alsidige ret kan indgå i et måltid når som helst på dagen.

•

Ingredienser

- 6 æg
- 12 spsk mælk
- 1 spsk smør
- 200 g baconern
- 4 champignoner
- 1 løg (lille)
- evt. $\frac{1}{2}$ peberfrugt

Steg baconerne sprøde på en pande og læg dem derefter på en tallerken med et par stykker køkkenrulle, som kan suge det overskydende fedt.

Skær champignonerne i skiver, løget i tern og peberfrugten i strimler.

Pisk æg og mælk sammen i en skål. Smelt smøret på en pande og hæld æggemassen på. Steg omeletten ved svag varme. Når den begynder at stivne i bunden, fordeles løg, peberfrugt og champignon ovenpå.

Steg omeletten til den er stivnet over det hele og server mens den er varm.

