

OMELET MED LAKS OG HYTTEOST

Virkelig lækker, nem og sund omelet med røget laks og hytteost samt friskhakkede krydderurter

-
-

Til

- 6 æg
- salt
- peber
- 1 bdt purløg
- 1 bdt dild eller persille eller mere purløg
- 400 g hytteost
- 1 spsk olivenolie
- 100 g røget laks

FEDTFATTIG

Slå æggene ud i en skål eller et stort decilitermål (så er det nemt at måle hvor meget der skal på panden til hver omelet).

Pisk æggene sammen med en gaffel. Krydr med salt og peber.

Gør fyldet klar inden omeletterne steges.

Skyl purløg og dild, og lad det dryppe af. Dup det evt. tørt med lidt køkkenrulle. Hak eller klip purløg og dild fint. Bland det sammen med hytteosten i en skål. Smag til med salt og peber.

Skær evt. laksen i mindre stykker.

Kom olie på panden, og tænd på middel varme. Kom ca. 1,5 dl æggemasse på (svarer til ca. 3 piskede æg). Når omeletten er fast, men stadig gerne lidt fugtig på oversiden, kommes den over på en tallerken (stadig med oversiden opad).

Kom hytteost og røget laks på den ene halvdel, og vend den anden halvdel henover.

Gentag fremgangsmåden for hver omelet. Velbekomme.

