

# OMELET MED TOMAT

Dejlig omelet, der er hurtig at lave og de fleste kan være med på. De friske skiver tomat passer godt til den bløde omelet, og med et lille drys parmesan på toppen er den ideel som frokost, f.eks. med en frisk grøn salat til.

•

Til

- olie (til stegning)
- 100 g skinkestrimler
- 5 æg
- 2 spsk mælk
- lidt urtesalt (eller almindelig salt)
- 5 skiver tomater
- evt. lidt parmesanost

Kom lidt olie på en stegepande, og skru op på middelvarme. Svits skinkestrimlerne i olien.

Slå æggene ud i en skål, pisk dem med lidt mælk og urtesalt, og hæld blandingen ud over de svitsede skinkestrimler. Rør lidt rundt i blandingen, så skinken bliver ligeligt fordelt, og skru derefter ned på lav varme.

Fordel tomatskiverne (og evt. parmesanost) på toppen, og læg et låg på stegepanden.

Lad omeletten stege videre, til den er stivnet, og server den f.eks. med en grøn salat til og evt. lidt ekstra frisk parmesan på toppen.

