

# SPANSK OMELET MED CHORIZO

Den saftige, spanske omelet mættes med fyldig smag fra paletten af farverige grøntsager samt den krydrede chorizo. Server som en simpel hverdagsret med en fyldig salat til eller brug den på tapasbordet som i Spanien

•

Til

- 100 g chorizopølse
- 150 g champignoner
- 1 løg
- 1/2 peberfrugt
- 3 æg
- 1 dl mælk

Fjern eventuelt skind/papir fra chorizoen, og skær den i tern eller skiver. Steg dem ved middel varme på en pande.

Rens champignonerne og skær dem i skiver. Kom dem på panden. De indeholder meget væske, så ved at stege dem, slipper man af med dette, og undgår at omeletten bliver sjappet.

Hak løg og kom det på panden. Skær peberfrugten i tern, og kom den ligeledes på panden.

Pisk æg og mælk sammen og hæld det på panden. Steg indtil omeletten er færdig - det kan nogle gange være svært at få den helt gennemstegt på panden, så jeg plejer at stege den færdig i ovnen eller lægge et låg over panden.

