



Omelette med Salamichips

Omelette serverad i mini grytor med salamichips, pepperballs och brännboskinka. Ger frukostomeletten ett annat utseende!

Gör så här:

- ☐ Plocka fram dina små ugnformer för att servera din omelette. Muffinsform funkar också bra. Smörj noga.
- ☐ Skapa fina kreationer med våra salamichips och pepperballs som ger blomliknande omelette.
- ☐ Äggstanningen gör du genom att blanda samman ägg, mjölk, ost och bruschettakrydda. Tillsätt även salt och peppar.
- ☐ Placera ut salamichipsen, brännboskinkan och pepperballsen i minigrytan eller valfri form för att sedan hälla på äggstanningen.
- ☐ För den som gillar lite mer sälta, toppa med lite fetaost.
- ☐ Sätt ugnen på 200 grader och låt omeletten vara i tills de fått färg.
- ☐ Perfekt för att låta barnen kreera sina små skapelser!

Ingridienser

3 st Ägg
1 dl Mjölk
0,5 dl Fetaost/Riven ost
1 pkt Pepperballs
150 g Brännboskinka
1 pkt valfri Salamichips
1 tsk Bruschettakrydda



Salamichips Classic



Salamichips Vitlök



Salamichips Delikryddad



Bruschetta mix Classic