



## Omelette med salami och champinjoner

En riktigt matig och god omelette med salami, champinjoner och färska örter. En lättare lunch, perfekt för brunchen eller en matigare frukost.

### Gör så här:

- Vispa samman äggen med vattnet tills att den börjar skumma något. Rör om med stora rörelser för att arbeta in mycket luft.
- Tillsätt salt och peppar.
- Sätt på spisen och häll i lite olja eller smör i stekpannan.
- Häll i omeletteröran i stekpannan på medelhög värme.
- Låt den nu stekas tills botten börjat blivit fast. Då kan du lägga på salamin och champinjonerna i tunna skivor.
- Omeletten är klar när ytan börjat få bubblor. Toppa med färska kryddor, basilika, timjan och gräslök.



### Ingridienser

3 st Ägg  
3 msk Vatten  
3 st Champinjoner  
1 förp Salami milano  
Salt och peppar  
Färska kryddor



Salami Milano