

Oppskrift

Omelett med grillpølser



GRILL

NOR



Årvid
NORSK KJØTT

SMÅKSGARANTI

En morsom og måte å lage pølser på ute på tur med barna. Enkelt er det også!

1

Slik gjør du

Skjær pølsene i biter. Ha pølse, egg, fløte og ost i en bolle og pisk ingrediensene sammen.

2

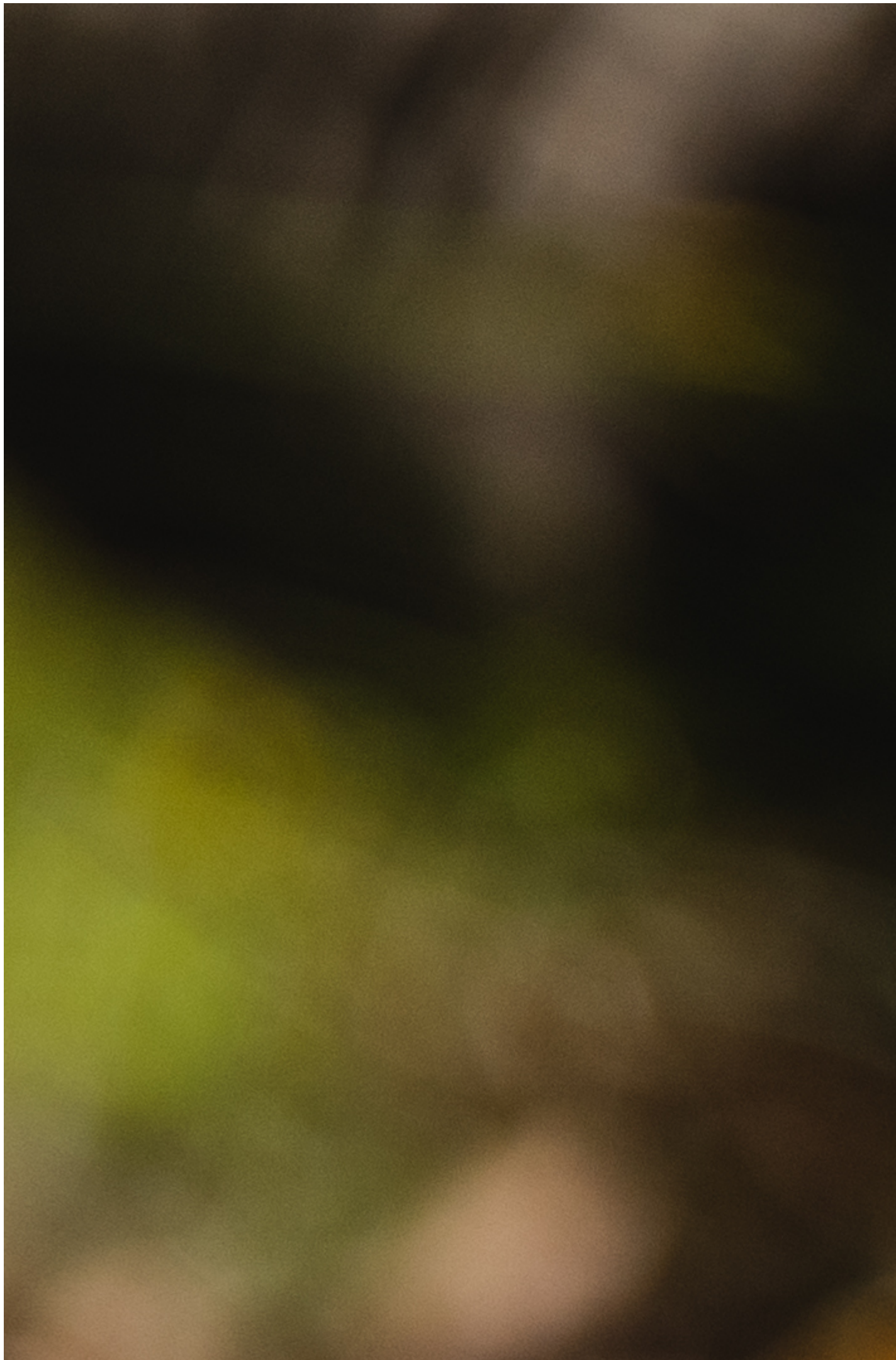
Hell røren i en beholder som egner seg på tur

Tilsett tomater som er delt i to, finhakket purre og urter. Litt salt og pepper er også godt å ha i. Hell røren over i et glass, termos eller lignende og ta med på tur.

3

Stek røren på tur

Smelt smør i en panne og lag omelett over bålet, eller stek på stormkjøkken!



Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	4 stk
Pølsebrød	8 stk (eller lomper)
PRIOR egg	5 stk
Fløte	1,5 dl
Revet ost	50 g
Cherrytomater	7 stk
Purre	0,25 stk
Oregano	etter smak
Salt & Pepper	etter smak
Smør eller olje til steking	

Allergener

- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Soya