

Oppskrift

Julepølse-omelett



Julepølse-omelett med cherrytomater, spinat, purre og salvie. Perfekt hvis du har rester igjen av julepølsa!

1

Slik gjør du

Del opp Julepølse i grove skiver. Stek de lett i smør og hakket hvitløk. Pisk sammen egg og melk salt og pepper og hell det i egen panne.

2

Ha over grønnsaker og pølse i pannen

Ha over purre i ringer og halvparten av spinat og cherrytomater. Legg i pølseskivene og sett på et stort lokk. La omeletten steke seg ferdig på lav varme.

3

Topp resten omeletten til slutt

Finhakk resten av tomatene og strø over ved servering sammen med den ferske spinaten og litt salvie.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Tips! Brød er godt med denne retten!

Ingredienser

Du trenger

Julepølse	400 g (1 pk)
Hvitløksfedd	2 stk
Smør	2 ss
PRIOR egg	5 stk
Melk	5 ss
Spinat	200 g
Purre	0,5 stk
Cherrytomater	1 pk
Salvie	1 neve

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg