Dessertomelett med jordbær

Ingredienser



3 egg
1 ss sukker

(litt smør til steking)

Fyll:
150 g jordbær
1 ss sukker

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Start med å lage i stand jordbærfyllet: Rens jordbærene og del dem i biter. Rør dem lett sammen med sukker.

Visp deretter sammen eggene og sukkeret til omeletten (se tips).

Varm smøret i en stekepanne (bruk helst en god teflonpanne) til det begynner å bruse. Hell i eggerøren og rør litt med en tresleiv til massen begynner å stivne. La den stå en liten stund på middels varme uten å røre i den, helt til toppen begynner å stivne.

Ta stekepannen av platen og hold den på skrå slik at omeletten sklir ned mot kanten av pannen. Legg de rørte jordbærene på den nederste siden av omeletten. Brett over den andre siden av omeletten og la den så skli ned på en tallerken. Sikt over melis og pynt tallerkenen med noen jordbær.

Tips

Merk at det ikke skal være vann, melk eller fløte i omelettrøren.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/dessertomelett-med-jordbaer