

OMELETT/ FRITATA

20 personer, 4 voksne

- ✓ 24 egg
- ✓ 8 ts havsalt
- ✓ Litt pepper
- ✓ 1/2 potte frisk timian
- ✓ 1 potte frisk persille
- ✓ 8 ss kaldpresset olivenolje
- ✓ 4 store hakkede rødløk evt 2 purrer
- ✓ 2 squash i biter
- ✓ 4 bokser med kalkunskinke
- ✓ 2 bokser med flådde tomater uten væske

1. Pisk sammen egg, salt, pepper og krydderurter i en skål
2. Stek løk, squash i olivenolje i en panne på svak varme
3. Tilsett tomater og rør spre kalkunbitene over.
4. Helles egeblandingen i langpanne, legg folie over
5. Stekes på 185 C eller i langpanne på bålet
6. Når eggemassen er gjennomstekt og fast, skjærer du dem opp i passe biter. Serveres i tacoskjell. Eller på brødslike, eller i grove rundstykker.

Handleliste

24 egg

1 potte timian

1 potte persille

Kaldpresset vergin olivenolje på flaske

4 rødløk

2 squash

2 bokser flådde hakkede tomater

4 bokser kalkunskinke

