

## OMELETT

Å lage en omelett er en enkel og sunn måte å bli kvitt rester i kjøleskapet på, samtidig som man får i seg et næringsrikt måltid. Har du dårlig tid, vil en omelett gi deg den næringen du trenger, selv om du ikke har tid til å lage et stort måltid!

- 6 egg
- 3 ss melk
- 3 sjampinjong, kuttet i skiver
- En purreløk, kuttet i skiver
- 50 g revet ost

Visp egg og melk sammen. Skjær sjampinjong i skiver, og stek med litt salt og pepper. Sjær så purreløk i skiver og legg til i stekepannen når soppen har begynt å brune seg litt. Stek på høy varme i noen minutter. Smakt til med salt om du ønsker. Senk varmen og legg til eggerøren når purreløken har blitt myk. Stek på lav temperatur, og legg til litt ost på toppen. Stekes ved lav temperatur med lokk på.