

Omelet m. asparges og shitake svampe

mandag 10. marts 2014

Ingredienser

1 bundt asparges
smør
150 g shitake svampe
8 stk. æg
3/4 dl mælk

salt og peber

persille til pynt

Fremgangsmåde

Gør aspargesene i stand

Lad dem stege i smør ved svag varme, til de er møre. Der må godt være lidt bid i dem.

Tag dem op.

Skru op for varmen, og svits svampene i smør

Tag dem op.

Pisk æg, mælk, lidt salt og peber sammen. Smelt smør på panden. Hæld blandingen i. Lad blandingen stivne let i kanterne, og træk så den stivnede masse ind mod midten af panden. Gentag en gang, skru ned for varmen, og lad omeletten stivne.

Man kan også lægge fyldet på den ene halvdel og folde den anden halvdel over.

Server omeletten med asparges og svampe.

Pynt med persille.