@

**Frokost: Frokostomelett (4 porsjoner)**

* -8 stk egg
* -8 ss vann
* -1 ts salt
* -1 ss smør

Forslag til fyll:

* -2 ss revet hvitost

Eller:

* -2 skiver kokt skinke skåret i strimler

Eller:

* -1 stk strimlet vårløk

Eller:

-50 g røkelaks

Fremgangsmåte:

Visp sammen egg, vann og salt. Varm en liten stekepanne og ha i smør. Når smøret freser, hell i eggemassen.

-Bruk en stekespade og trekk røren inn mot midten slik at massen på toppen flyter ut til sidene.

-Legg på ønsket fyll og brett den ene halvparten over den andre. Trekk den av varmen og la den stå et par minutter og sette seg.

-Hvelv omeletten over på tallerken slik at undersiden kommer opp. Server med for eksempel litt tomat og agurk