

**Lunsj: Omelett med reker og sopp (1 porsjon)**

* -2 stk egg
* -2 ss vann
* -1⁄2 ts salt
* -1⁄2 ts pepper
* -1 ss margarin til steking

Fyll:

* -30 g reker i lake
* -30 g hakket sopp
* -1⁄2 stk hakket løk

-1 stk strimlet vårløk

Fremgangsmåte:

* -Smelt litt margarin i stekepannen til det freser.
* - Stek sopp og løk raskt, til det er mykt og gyllent.
* - Krydre med salt og pepper.
* -Tilsett vårløk og reker.
* - Hell alt over på en asjett når rekene er varme.
* -Visp sammen egg, vann og salt.

-Smelt resten av margarinen i stekepannen til det freser. Hell eggemassen i pannen, og skyv den inn mot midten slik at den flyter ut til sidene.

-Når omeletten begynner å stivne, legger du fyllet på den ene halvparten av omeletten og bretter den andre halvparten over. -Hvelv over på en tallerken.

Server gjerne omeletten med en god salat.