



SPAGETTIOMELETT MED RESTAR OG GROVE RUNDSTYKKER

6, SKEI SKULE

INGREDIENSER:

Beregnet til 3 porsjoner

100 g	ferdigkokt fullkornpasta
0.5 stk	paprika
1 ss	olje
3 stk	egg (Frå lokale høner))
0.25 stk	agurk
1.5 dl	mjølke eller fløyte
0.5 ts	salt og pepar
0.5 stk	Løk
1 dl	tomatsaus
150 g	ost
75 g	ferdigsteikt kyllingkjøt eller andre restar
1 ss	hakka frisk persille eller andre urter

SLIK GJØR DU:

- 1 Varm olje i ei varm steikepanne (som tålet å stå i steikeovnen) og fres løk til den er mjuk og blank. Bland inn kokt spaghetti, kylling, saus og paprika. Smak til med salt og pepar.
- 2 Visp saman egg og mjølke og krydre med litt salt og pepar. Hell over i steikepanna.
- 3 Rør raskt om slik at alt blandar seg.
- 4 Steik på middels varme til omeletten begynner å ?sette? seg. Dryss over reven ost. Flytt steikepanna over til steikeovnen og la omeletten steike på 200 °C til den har blitt heilt stiv og begynner å få litt farge.
- 5 Dryss over hakka urter og server med grove rundstykker.