



Ingredienser

1/2 dl havreklid
1/2 dl creme fraiche
2 æg
2 spsk. mælk
Salt og peber
Olie til stegning

Fyld:

10 cm porre
1 gulerod
3 skiver bacon
1 håndfuld rucola

Beskrivelse

Riv guleroden groft. Skær porre i helt tynde skiver.

Rør havreklid, creme fraiche og æg sammen i en skål. Tilsæt mælk, salt og peber.

Steg bacon sprød på en pande. Læg det på fedtsugende papir.

Svits porren i olie på en pande til den er blød. Tag den af panden.

Kom æggemassen på panden og fordel porren ud over. Læg låg eller staniol over og steg ved middel varme til æggemassen er størknet.

Læg omeletten på en tallerken og kom revet gulerod over. Bræk bacon i mundrette stykker og fordel dem over omeletten. Kom rucola på.