



## Beskrivelse

Skær porre i halve skiver.

Pisk æg, hytteost, pesto, salt og peber sammen. Tilsæt loppefrøskaller og pisk godt. Vend porre i. Steg omeletten i olie på en pande til æggemassen er stivnet.

Fyld: Skær røget laks i tern. Skær porre i halve skiver. Skær avokado i tern. Bland laks, porre og avokado sammen i en skål. Læg fyldet på den ene halvdel af den færdigstegte omelet og fold den anden halvdel over.

## Ingredienser

2 æg  
1,5 spsk. hytteost  
2 tsk. basilikumspesto  
1 tsk. loppefrøskaller  
6-8 cm porre (tynd)  
Salt og peber  
Olivenolie til stegning

### Fyld:

2 skiver røget laks  
3-4 cm porre (tynd)  
1/2 avokado