

# Omelet med ost, tomat og forårsløg

1 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Skær tomat og forårsløg i tynde skiver.

Pisk æg, fløde, salt og peber sammen. Smelt smør på en pande ved medium varme. Hæld æggeblandingen på panden. Drys revet ost på den ene halvdel af omeletten, når den begynder at stivne i kanten. Fordel tomatskiver og forårsløg over osten.

Fold den anden halvdel af omeletten ind over fyldet. Steg videre til osten er smeltet og æggemassen stivnet.

Læg omeletten på en tallerken og pynt med lidt grønt fra forårsløget. Server en skive fuldkornsrugbrød til.

## Ingredienser

2 æg  
1 spsk. piskefløde  
Salt og peber  
Smør til stegning

Fyld:  
30 g revet cheddarost  
1 tomat  
1 forårsløg

Pynt: Lidt grønt fra forårsløg

Tilbehør: 1 skive fuldkornsrugbrød