

# Fersk omelett-eggerøreremix



*Det er kun fantasien  
som setter grenser  
for bruksmulighetene!*

En jevn blanding til all slags matproduksjon hvor man bruker hele egg. Alltid klar til bruk. Ideell for eggerøre, omelett og quiche. Laget av garantert ferske egg, pasteurisert og tilsatt konserveringsmiddel. Bakteriologisk kvalitetstestet. Kjølervare med 8 ukers holdbarhet på kjøll 0-4°C.

1 dl. Omelett-mix = 2 hele egg.  
Leveres i kanner á 5 kg og 1 kg.

EGGERØRE - OMELETT - PANNEKAKER - PAIER - QUICHE - PASTA



EGGERØRE OG RØKELAKS



QUICHE LORRAINE



OMELETT - GRØNNSAK-PANNE

# Fersk omelett-eggerøre-mix

## OPPSKRIFTER

### Omelett i hamburger



- 1 hamburgerbrød
- 2 skiver bacon
- 2 egg
- 2 ss vann
- 1/2 tomat
- 5 tykke skiver agurk
- 3 salatblader

Kutt bacon i store biter og stek det nesten ferdig i en liten stekepanne. Omelettmix tilsettes og samles sammen til en liten omelett på størrelse med hamburger-brødet. Legg omeletten i hamburgerbrødet og pynt med skiver av tomat, agurk og salatblader.

### Bondeomelett

(3 porsjoner)



- 3-4 kokte poteter (rester)
- 1-2 røkte pølser eller 100 - 150 g bacon
- 3 dl Omelett-mix (6 egg)
- 4 ss vann
- salt etter smak
- ca. 1/4 purre eller 1 bunt gressløk
- 2 tomater
- litt smør eller olje til steking

Skjær poteter og pølser (bacon) i biter. Stek dem lett i pannen. Pisk sammen Omelett-mixen, vann og salt og hell det over innholdet i pannen. Legg på finskåret purre og tomatkiver. La det hele stivne ved svak varme.

Servør brød til.

### Quiche Lorraine

(4-6 porsjoner)



- Paibunn:* 125 g smør  
200 g hvetemel  
2 ss vann
- Fyll:* 150 g bacon  
250 g hvitost  
2 ss gressløk  
1/2 ts pepper  
2 dl. Omelett-mix (4 egg)  
2 1/2 dl melk

Smuldre smør og mel. Tilsett kaldt vann og lag en jevn deig. La deigen stå kaldt i ca. 30 minutter. Trykk den ut i en paiform og prikk deigen med en gaffel. Stek bunnen ved 200 grader i ca. 10 minutter til den er litt gyllen. Stek bacon skåret i små biter og legg dem i det ferdige paiskallet. Bland Omelett-mixen, melk, gressløk og pepper og hell blandingen over baconet. Dryss over revet ost. Stek paien videre ved 180 grader i ca. 25 minutter til eggblandingen er stiv. Server paien varm, gjerne med en frisk salat til.



## PRODUKTFAKTA

### INNHold:

Egg, salt, surhetsregulerende middel (sitronsyre, natriumdiacetat), konserveringsmiddel (natriumbenzoat) aroma.

1 dl. Omelett-mix = 2 hele egg.  
Leveres i kanner á 5 kg.

### HOLDBARHET/OPPBEVARING:

Omelett-mixen leveres som kjølevare og oppbevares på kjøll ved 0-4 °C. 8 ukers holdbarhet.

EPD-nr. 45 48 35