

Omelett-eggerøre



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

En jevn Omelett-mix til all slags matproduksjon hvor man bruker hele egg. Ideell for eggerøre, omelett, quiche, vafler og pannekaker. Laget av garantert ferske egg, pasteurisert og bakteriologisk kvalitetstestet. Frysevarer med 18 måneders holdbarhet på frys og 5 dager på kjøll etter tining. Tines raskest ved å sette kannen i kaldt vann.

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

EGGERØRE - OMELETT - PANNEKAKER - PAIER - QUICHE - PASTA



LAKSELASAGNE



QUICHE LORRAINE



OMELETT - GRØNNSAK-PANNE

Omelett-eggerøre-mix

OPPSKRIFTER

Lakselasagne

(2-3 porsjoner)



6-8 lasagneplater
2,5 dl Omelett-mix (5 egg)
4-5 dl melk eller fløtemelk
Salt og pepper
300 g kokt, rensset laks
1 pk. frossen spinat
1 dl revet ost

Kok lasagneplatene i fosskokende vann i 5 minutter. Bland omelett-mix, melk, salt og pepper. Legg lagvis i ildfast form: Omelett-mix-blanding, lasagneplater, fisk, spinat, omelett-mix-blanding, osv... Avslutt med omelett-mix-blanding. Stek i ovnen ved 175 °C i 30 minutter. Dryss på revet ost, og stek videre til osten er gyllen. Server med brød og salat til.

Bondeomelett

(3 porsjoner)



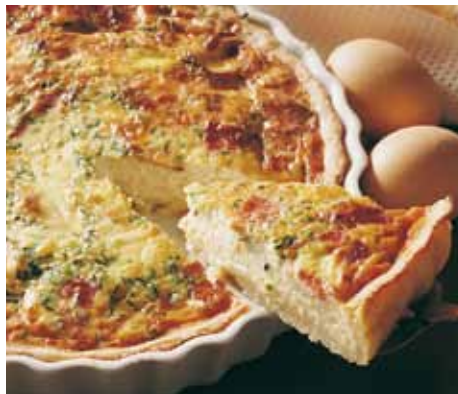
3-4 kokte poteter (rester)
1-2 røkte pølser eller 100-150 g bacon
3 dl Omelett-mix (6 egg)
4 ss vann
salt etter smak
ca. 1/4 purre eller 1 bunt gressløk
2 tomater
litt smør eller olje til steking

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 tomatskiver. La det hele stivne ved svak varme.

Server 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°C i ca. 25 minutter til eggblendingen er stiv. Server paien varm, gjerne med en frisk salat til.

PRODUKTFAKTA

INNHold:

Pasteuriserte egg, salt og sitronsyre.

1 dl. Omelett-mix = 2 hele egg.

Leveres i kanner á 5 kg.

HOLDBARHET/OPPBEVARING:

Omelett-mixen leveres som frysevarer og oppbevares på frys ved -18 °C eller lavere. 18 måneders holdbarhet på frys.

Etter tining må produktet oppbevares på kjøll ved 0-4 °C maks 5 døgn.

TIPS:

Tines raskest ved å sette kannen i kaldt vann.

EPD nr. 80 46 58