

Ingredienser:

200 g bacontern
200 g kogte kartofler i tern
¼ knoldselleri i fine tern
250 g broccoli i fine buketter
1 løg i fine tern
1 gulerod i store tern
1 porre i ca. 5 mm tynde ringe
5 æg
1 dl vand
2-3 spsk. finthakket persille
Salt og hvid peber

Tilberedning:

1. Hav de rengjorte og findelte ingredienser parat
2. Baconterninger svitses i margarine, på en pande
3. Løg og grøntsager sautes i panden med bacon, krydres med salt og peber
4. Grøntsager og bacon anrettes i bunden af et ildfast fad af passende størrelse
5. Æggene piskes sammen med vand, persille og ½ tsk. salt
6. Æggemassen kommes over grøntsagerne
7. Omeletten bages i ovnen ved 180° til den er gyldenbrun (ca. 20-25 min)

Tips:

Resten af broccoli hovedet kan anvendes dagen efter.
Steg f.eks. et par svine koteletter på panden. Når kødet er ca. halvfærdigt tilsættes broccolibuketter samt et par let forkogte gulerødder (skåret i mindre stykker)
Drys med salt og peber efter behag
Retten smager fortrinligt med hvidløgssalt tilsat under stegning.

Omelet *med bacon og grøntsager* (2 personer)



Foto stjålet fra internettet