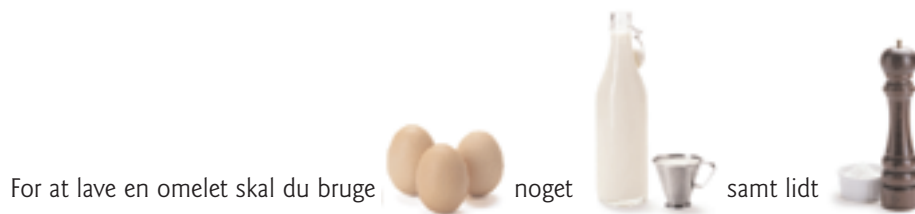


Den traditionelle omelet

Standardomeletten går igen i mange af de 21 opskrifter. Derfor er det en forudsætning, at du kan lave en ganske almindelig omelet, inden du kaster dig ud i mesterkokkenes opskrifter.

Ingredienser til en traditionel omelet:

3 æg, 2 tsk. smør, 1/2 dl mælk, salt, friskkværnet sort peber. Tilberedningstid: Cirka 10 min.



Nogle omeletter skal steges på begge sider, inden fyldet lægges på. Det gælder især, når omeletten skal rulles om fyldet. Når du skal stege en omelet på begge sider, kan du, efter låget har været på, hælde den ud på en tallerken og lægge den tilbage på panden med den ustegete side nederst.

Du kan også klikke ind på www.omelet.dk, hvor en lille film demonstrerer, hvordan en omelet tilberedes – bid for bid.



#1 Slå æggene ud i en skål.



#2 Tilsæt salt, peber og mælk



#3 og pisk det hele sammen.



#4 Læg smørret på panden og når det begynder at bruse, hældes æggemassen på.



#5 Læg et låg på panden i to minutter,



#6 og når låget tages af, kan man placere eventuelt fyld.



#7 Når omeletten er færdigstegt på bagsiden, foldes den på midten med en palet.



#8 Med et fast underhåndsgreb vendes omeletten ud på en tallerken.



#9 Og den er klar til at blive pyntet og serveret.