

Omelett med Ørret

30 porsjoner

Ingredienser:

1,2 kg ørretfilet
1,5 stk purre
20 stk egg
2 dl melk
2 tsk salt
Smør til smøring av form
6 dl revet ost

Tilbehør:

Agurk
Tomat
Paprika
Ruccola eller annen salat

Utstyr:

Skjærefjøl (en til grønnsaker og en til fisk), kniv, bolle, visp, litermål, vekt, teskje, spiseskje, ildfast form,

Fremgangsmåte:

1. Skru ovnen på 180 grader.
2. Fjern skinn og bein fra ørretfileten hvis nødvendig og del fisken i terninger.
3. Del purre i tynne ringer og vask godt.
4. Pisk egg lett sammen med melk og salt.
5. Smør formen med smør og hell eggeblandingen i stekepannen.
6. Fordel ørret, purre og revet ost over.
7. Sett i ovnen og stek i 10-15 minutter.

Dryss over grovmalt pepper og server med grønnsaker!

Oppskriften er hentet fra fiskesprell: <https://fiskesprell.no/opskrifter/omelett-med-orret-og-purre/>