



Omelet – Grøn omelet med rejer

<p>6 æg 1½ dl. mælk eller vand 1dl finthakkede Persille peber smør</p> <p>1 porre 1 dl. Vand salt 100 g rejer</p> <p>4 gulerødder</p>	<ul style="list-style-type: none">• Gør porrerne i stand og skær dem i tynde skiver, brug også gerne det grønne. Damp porrestrimlerne 5 min. i vand med lidt salt.• Pisk mælk og mel og hæld begge dele ved porrerne. Rør, mens det koger op og tykner. Pisk æggene med væde, grønt og peber.• Lad lidt smør blive brunt på en stor pande. Hæld æggemassen ud i panden og lad æggemassen stivne over jævn varme.• Løft jævnlige op i bunden af omeletten, sådan at det flydende kan løbe ind under den.• Kom dampede porrer (uden vandet) og rejer på den ene halvdel af omeletten. Fold resten af omeletten over• Server med lidt revet gulerod med citron.
<p>Tortilla - Spansk kartoffelæggekage</p> <p>4 + 4 spsk. olivenolie ½ kg skrællekartofler 2 tsk. salt 1½ dl finthakket løg 4 æg 1 dl mælk/vand + ½ ss mel ½ chili 1 ss finthakket purløg</p>	<ul style="list-style-type: none">• Varm 4 ss olie op i en pande. Skræl kartoflerne og skær dem i små tern. Strø 1 tsk. salt på dem og steg dem 8-10 minutter i olien. Vend dem under stegningen. Tilsæt løgene og fortsæt stegningen ca. 10 minutter til, indtil kartoflerne er møre og gulbrune. Kom det hele op i en sigte, så evt. overflødig fedtstof kan løbe af. Pisk æggene sammen med vand og mel og tilsæt 1 tsk. salt.• Chili'en halveres og frøene fjernes. PAS PÅ. IKKE SUTTE PÅ FINGRE ELLER TØRRE ØJNE. BRÆNDEDE STÆRKT. Chillien skæres i bitte små stykker. <p>Bland kartoflerne og løg i æggemassen med chili. Varm 4 spsk. olie op på panden. Hæld æggemassen på og fordel kartoflerne. Steg æggemassen, PÅ MIDDEL VARME, til den er fast og gylden i bunden. Læg et låg over panden. Skub æggekagen ud på det, vend panden over kagen og vend det hele. Bag æggekagen til den også er gylden på den anden side. Drys med purløg.</p>