



### **Omelet – Grøn omelet med rejer**

**6 æg**  
**1½ dl. mælk eller vand**  
**1dl finthakkede Persille**  
**peber**  
**smør**

**1 porre**  
**1 dl. Vand**  
**salt**  
**100 g rejer**  
**1½ dl mælk**  
**1¼ spsk mel**

**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 pander. Hæld æggemassen ud i panden og lad æggemassen stivne over jævn varme. Løft jævnligt op i bunden af omeletten, sådan at det flydende kan løbe ind under den. Hæld rejerne i porresaucen, varm det hele igennem (skal være lidt tykt). Hæld sovsen på halvdelen af omeletten og fold resten af omletten over. Server med lidt revet gulerod med citron.**