



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Aspargesomelett med spekeskinke, kremede poteter og tomatsalat

Kremede poteter

350 g poteter
½-1 pakke lettmaiones
½-1 pakke urtemiks

Omelett

4 stk egg
1½-2 dl melk
100 g asparges

Tomatsalat

1 stk tomat
120 g strimlet kålsalat
1 ts eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
1 ss olivenolje ^B

Topping

50-100 g westfalerskinke
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Kremede poteter:** Skyll og kutt potetene i terninger. Kok potetterningene i lettsaltet vann i omtrent 10 minutter, eller til de er gjennomkokte. Avkjøl potetene.
3. **Omelett:** Knekk eggene i en bolle og pisk dem sammen med 1½-2 dl melk og litt salt og pepper. Skyll eller skrell aspargesene, og knekk av den nederste trevlete delen. Kutt aspargesene i to på langs. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek aspargesen i omtrent 2 minutter, til de har fått en stekeskorpe.
4. **Omelett, fortsettelse:** Hell eggeblandingen forsiktig over aspargesen. La eggene stivne lett, mens du rører med en slikkepott. Ta stekepannen av varmen etter omtrent 2 minutter. Stek omeletten videre midt i ovnen i 10-12 minutter, eller til omeletten har stivnet og fått en gylden stekeskorpe.
5. **Tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten i grove terninger. Ha kålsalaten og tomatterningene i en skål, og vend inn 1 ts eddik og 1 ss olivenolje. Krydre med litt salt og pepper.
6. **Kremede poteter, fortsettelse:** Bland sammen majonesen og urtemiksen i en bolle, og smak til med salt og pepper. Vend inn de kokte potetterningene.
7. **Topping:** Riv spekeskinke i mindre strimler, og topp omeletten med skinken. Server tomatsalaten og de kremede potetene til retten.

TIPS!

Du kan også ha spekeskinke inni omeletten hvis dere heller ønsker det. Stek skinken sammen med aspargesen, og bak som anvist i oppskriften.