



Omelett med bresaola, valnötter och färskost

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **10 min** Portioner: **1**



En härlig omelett med italienska smaker.



INGREDIENSER

Omelett

- 1 ägg
- 1 matsked grädde
- 1 matsked smaksatt färskost, här med paprika
- 1 liten nypa salt och peppar

Fyllning

- 5 tunna skivor bresaola
- 2 matskedar smaksatt färskost, här med paprika
- hyvlad parmesanost
- 1 näve valnötter
- 1 näve crispsallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa omelettingredienserna lätt med en gaffel. Tänk på att den smaksatta färskosten är saltad så var försiktig om du vill ha mer salt.
- 2** Lägg en klick smör i en stekpanna. Jag använder en pannkakslagg i teflon. När smöret tystnat, häll i smeten och stäng av plattan. Det går väldigt fort med bara ett ägg. När smeten stelnat vänder jag omeletten, men det är inte nödvändigt.
- 3** Stek handkrossade valnötterna snabbt i smör. Dom får en nästan popkornlik smak som jag verkligen gillar.
- 4** För över omeletten till ett fat, fyll ena halvan med bresaola, färskost, sallad och valnötter.
- 5** Vik över andra halvan och toppa med strimlad basilika, hyvlad parmesan och dra några drag med pepparkvarnen.