



GENERELL

Bananomelett

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **7 min** Portioner: **1**

Lite lyx till frukost, french toast.....goes bananas

Vem har inte hört talas om bananpannkakor vid det här laget, men något som är väldigt likt i ingredienslistan är bananomelett, men ändå lite lyxigare och kanske lite godare.



INGREDIENSER

- 2 stycken ägg
- 1 matsked smör
- 1 kryddmått salt
- 2 matskedar vispgrädde
- 1 matsked steviaströ eller strösocker
- 1 styck banan
- 1.5 kryddmått mald kanel, ca

GÖR SÅ HÄR

- 1** Knäck äggen i en skål och vispa dem fluffiga tillsammans med steviaströ, grädde och salt.
- 2** Hetta upp smöret i en stekpanna och häll ner hälften av äggsmeten och stek på medelvärme i cirka 1 minut. Skär bananen i önskad form och lägg ner den i pannen och häll resterande av äggsmeten på bananerna och låt steka på lite lägre än medelvärme tills omeletten stelnat. Vrid gärna pannen och lyft lite i kanterna på omeletten så vätskan kommer lite under omeletten.
- 3** När den är färdig så låt den glida försiktigt över till en tallrik och pudra med kanel.