



Omelett med mozzarella, tomat och basilika

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **15 min** Portioner: **4**

En omelett går alltid snabbt att laga och är något de flesta tycker om. Den här är fylld med goda italienska smaker.

Jag serverar den med några skivor parmaskinka och eventuellt lite gott bröd.



INGREDIENSER

- 8 ägg
- 1 dl vatten eller vispgrädde
- flingsalt och nymalen svartpeppar
- 3 msk smör till pannan
- 3 mozzarellaostar (à 125 g)
- 1 ask körsbärstomater (250 g)
- 1 kruka färsk basilika

Servering

- 8 skivor parmaskinka
- gott bröd

GÖR SÅ HÄR

- 1 Vispa ihop äggen med vattnet eller grädden och smaka av med salt och peppar. Värm upp en stekpanna med smör och häll sedan ner omelettsmeten.
- 2 Fördela riven mozzarella, halverade körsbärstomater och rikligt av basilika över omeletten. Stek på inte alltför hög värme i 3-4 minuter. Lyft och peta lite här och var under tiden tills omelettsmeten stannat. Den ska vara lite krämig när den är klar. Krydda med svartpeppar och servera med några skivor parmaskinka och ett gott bröd.