

Bondomelett

2 – 3 portioner tillagningstid 15 - 20 minuter

Ca 100 g rökt skinka, korv eller kassler

3 – 4 st kokta potatisar

1 gullök

1½ msk flytande margarin

4 ägg

2 krm salt

4 msk vatten

Persilja eller gräslök

Skär skinka, korv eller kassler och potatis i små tärningar.

Skala och hacka löken. Fräs först löken i fett, lägg sedan i det tärnade att fräsa med i stekpannan.

Vispa ihop ägg, salt och vatten och häll det i pannan.

Lyft eller stick i omeletten så att lös smet kan rinna ner och stelna. Klipp över persilja eller gräslök och servera ur pannan.

Servera rårivna morötter och hårt eller grovtbröd till.

Ur Vår Kokbok KF provkök