

Omelett med sopp, grønnkål og fetaost

total tid **15 min.** 10 min. tilberedningstid 5 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.112 kJ / 505 kcal

Fett: **30,7 g** Protein: **23,7 g**
Karbohydrater: **34,9 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

3	egg
1 ts	smør
1 ts	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
1 klype	pepper
Til servering	
120 g	sopp
1 ts	smør
1 ss	<u>Kikkoman Naturlig</u> <u>Brygget Soyasaus</u>
0,5 ts	pepper
2 ss	hakket gressløk
50 g	grønnkål
50 g	fetaost
1 ss	sitronsaft
1 ss	olivenolje
4	skiver surdeigsbrød

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær opp soppen. Stek den i en stekepanne til de er brunet i smør og smak til med Kikkoman naturlig brygget soyasaus, pepper og 1 ss hakket gressløk.

Steg 2

Pisk eggene godt, smak til med Kikkoman naturlig brygget soyasaus og pepper.

Steg 3

Smelt smøret i en panne. Hell egg over og stek på lav varme, dekket, til toppen er fast. Legg den ferdige omeletten på en tallerken.

Steg 4

Server den med sopp og grønnkål blandet med fetaost og olivenolje. Dryss retten med sitronsaft og resten av gressløken. Server med brød.