

Recept

Omelett med pesto på grönkål och lagrad hårdost

PUBLICERAD 2014-12-05



Foto: Eva Tedesjö

Här bakar vi omeletten i små portionsformar som passar på julbordet. Den är godast att äta alldeles nylagad, peston kan däremot förberedas. Recept på peston finns [här](#).

UTVALD LÄSNING I DIN MEJLBOX

Allt från recept på chokladkaka till nyheter om nya kostråd och de senaste krogrecensionerna.

[Skaffa nyhetsbrev](#)**Ingredienser.** Omelett med pesto på grönkål och lagrad hårdost**Portioner:** 4**Tid:** 30 minuter

4 ägg

1 dl grädde

2 dl mjölk

1 dl grönkålspesto (se recept [här](#))

salt
peppar
smör till formar
Till servering:
mer grönkålspesto

1. **Sätt ugnen** på 175 grader.
2. **Smörj små** ugnsfasta formar.
3. **Vispa ihop** alla ingredienser till en äggstanning och håll upp i formarna.
4. **Grädda i** ugnen tills omeletten lyfter och har en gyllene yta, det tar 10–20 minuter beroende på formens storlek.
5. **Servera** med mer pesto på sidan om eller toppa omeletterna så som på bilden.

TEXT

Carina och Ulrika Brydling

© Detta material är skyddat enligt lagen om upphovsrätt