

Resteomelett med squash, pølse og potet (når du befinner deg på depresjonens rand)



Noen dager (ganske ofte) åpnet jeg klesskapet mitt og tenker:

“Jeg har ingenting å ha på meg”.

Merkelig nok er det også disse dagene jeg åpner kjøleskapet mitt og tenker:

“Jeg har ingenting (godt) å spise.”

Likevel. Når man er rammet av slik dobbelt tungsinns er det nettopp en næringsrik frokost som gjelder for å komme seg opp av fordervelsens grav.

Men har du egg, har du alt. Om du har løk og pølse i tillegg, kan ting bare gå oppover. Og finner du ost, ja da blir livet verdt å leve igjen.

Jeg bare nevner det.

(Fordi resteomelett er fett.)

Du trenger:

(nok til to)

1 kokt potet, i små terninger

1 grillpølse, i små terninger

ca 1/5 squash, i små terninger

3 egg, lett sammenvispet

2 ss mais

1/8 løk, finhakket

4 cherrytomater, delt i to

ca 1 dl revet ost

salt og pepper

1 ss bremyk, til steking

Slik gjør du:

Smelt smør i en (non-stick) stekepanne og tilsett løk og squash. La putre på medium varme i noen minutter før du tilsetter pølse og potet. Stek videre mens du rører innimellom i ca to-tre minutter til. ha så i mais og fordel tomater (med snittsiden opp) rundt i pannen. Hell over pisket egg slik at det fordeles jevnt utover (du kan evt svinge litt på

stekepannen, slik at du får egg over alt). Fordel osten på toppen og legg over et lokk. La hele herligheten kose seg under lokk til eggene har satt seg og osten er smeltet (det tar noen små minutter).

Kos deg.

