

Endive-omelett

Ingredienser:

- 2 endiver
- 1 pakke osteomelett med urter (ref. 563)
- saften av en halv sitron
- muskat



Tilberedning:

Skyll endivene, fjern stygge blader og stilker. Legg 6 blader til side for garnityr. Skjær endivene i skiver.

Ha endive, sitronsaft, salt, muskat og 6 ss vann i en tykkbunnet kjele.

La det småkoke forsiktig og rør av og til, til stekekraften er nesten helt absorbert. Endivene skal være møre og karamelliserte. Krydre med pepper mot slutten av steketiden.

Forvarm ovnen til 180 °C.

Bland omeletten etter anvisningene pakken.

Ha endivene i en ramekinform eller en pen, ildfast form og ha i omelettblandingen. Du kan også bruke muffinsformer i silikon. Plasser formene i et vannbad og stek dem i ovnen i 30 minutter.

Server omeletten rett fra ovnen.