

Omelet m/rejestuvning



4 personer

Omelet:

4 æg
4 dl mælk
½ tsk salt

Rejestuvning:

2 spsk fedtstof
3 spsk mel
2½ dl mælk
1 dl fløde
Salt og peber
200 g rejer

Ovnen sættes på 200 gr

Mælken koges op og afkøles lidt, æggene piskes sammen og tilsættes mælken under omrøring. Tilsæt salt og hæld æggemassen i et smurt ovnfast fad. Sæt det midt i ovnen i ca. 20 min til omeletten er stivnet.

Lav imens opbagingen i en gryde. Smelt fedtstof og tilsæt mel. Spæd med mælken
Tilsæt fløden og smag til med salt og peber

Lad stuvningen koge igennem i ca. 5 min v/svag varme

200 g rejer røres i stuvningen, lige før omeletten er færdig

1 bundt rensset finthakket dild tilsættes
Hæld stuvningen over omeletten og giv den 5 min. yderligere i ovnen

Tilbehør:

Tomatsalat og lune flutes

