



## Baguette med örtomelett, ricotta och grillad paprika

Ingredienser 4 portioner

---

### Omelett:

6 st ägg  
4 msk standard mjölk, (3%)  
2 dl örter, hackade  
100 g parmesan, riven  
salt och svartpeppar  
smör och rapsolja, att steka i

### Till servering:

---

4 st baguetter  
4 st hela grillade, inlagda paprikor, (finns på burk)  
2 dl ricotta, (eller annan färskost)

### Tillagning

---

Omelett mättar och är gott såväl varmt som kallt i smörgås. Ricottan passar fint till den grillade paprikan. Satsa gärna på en dyrare paprika som är inlagd i olja.

1. Vispa ihop ägg, mjölk, hackade örter, parmesan samt salt och svartpeppar.
2. Värm upp en stekpanna med smör och rapsolja. Häll i hälften av omelettsmeten i pannen. Rör försiktigt i smeten den första minuten, låt sen omeletten grädda färdigt på låg värme tills den stannat och fått en fin stekyta på undersidan. Det tar cirka 8–10 minuter. Stjälp upp omeletten på en tallrik och grädda sedan ytterligare en omelett av smeten som är kvar.
3. Dela baguetterna på hälften. Strimla paprikan grovt. Bred rikligt med ricotta på baguetternas bottenhalvor. Dela omeletterna på mitten och lägg en halva på varje baguette (vik eventuellt dubbelt). Toppa med grovstrimlad paprika samt lite flingsalt och svartpeppar. Lägg på baguetternas överdelar.