



## Omelett med små tomater och bacon

### Ingredienser 1 person

---

2 st	ägg
2 msk	vatten
0,5 krm	salt
1 tsk	rapsolja
1 tsk	smör

#### Fyllning:

2 st	skivor av bacon
125 g	cocktailtomater
1-2 msk	olivolja
1 krm	salt
1 tsk	strösocker
1 tsk	balsamvinäger

#### Garnering:

1 msk	hackad persilja
	peppar

### Tillagning

---

Balsamvinägern ger god smak till cocktailtomaterna.

1. Stek baconet knaprigt i en torr stekpanna. Låt det rinna av på hushållspapper. Torka ur stekpannan.
2. Dela och fräs tomaterna i olivoljan cirka 3 minuter. Tillsätt salt och socker och fräs cirka 1 minut. Ringla över vinägern.
3. Blanda ihop ägg, vatten och salt med en gaffel bara så att det blir välblandat.
4. Hetta upp rapsoljan och smöret i en stekpanna med sluttande kanter, cirka 22 centimeter i diameter. Håll i omelettsmeten som genast börjar stelna. Lyft eller stick i omeletten så att lös smet kan rinna ner och stelna. Omeletten är färdig när den stadgat sig men fortfarande är krämig på ytan.
5. Luta pannan och låt den försiktigt glida ner till hälften på ett fat. Lägg på de frästa tomaterna och baconskivorna. Vik över den andra halvan. Garnera med persilja. Peppra.