



## Omelettform för mikron

### Instruktioner

1. Blanda 2 ägg med 1 matsked mjölk direkt i formen för att undvika överflödig disk. Mikra ÖPPEN i 1,5 – 2,5 minuter.
2. Blanda i dina favorittillbehör och njut!

Den runda och öppna designen hjälper till att tillaga omeletten utan att bränna kanterna.

### Svamp-tomatomelett

Portioner:1

SmartPoints på grön/blå/lila-plan: 4/0/0

Skiva 2 dl svamp och hacka en liten tomat. Lägg tomat och svamp i omelettformen. Stäng den och mikra på 600W i 1 minut. Öppna och låt överflödigt vatten rinna av. Vispa 2 ägg tillsammans med 1 msk lättmjölk och tillsätt i formen tillsammans med svamp och tomat. Blanda ner 2 msk hackad basilika och krydda med salt och peppar. Tillaga i mikro på 600W i 2 – 2,5 minuter eller tills äggen precis har stelnat. Ta upp omeletten ur formen och servera.

### Användning och skötsel

- Smörj in omelettformen innan första användning om inget annat anges i receptet.
- För att ånga grönsaker, lägg grönsakerna i formen och se till att stänga flikarna. Placera den stängda omelettformen i mikron och tillaga i 30 till 60 sekunder eller tills de fått önskad konsistens. Ta ut formen ut mikron och var försiktig med den heta ångan.
- Vi har testat omelettformen i en standardmikro när vi angett tillagningstider. Olika mikrovågsugnar skiljer sig åt. Du vet att omeletten är klar när ägget puffar upp i mitten och omeletten har stelnat.
- Formen bör handdiskas eller diskas i den övre korgen i diskmaskinen.

Produkten är endast avsedd för mikrovågsugn och ugsanvändning och ej gjord för spishäll.