



# Friluftsomelett med stekt bacon



Minst 2 portioner.

1,5 dl heläggspulver (motsvarar 5 hela ägg)

2 msk mjölkpulver (motsvarar 1 dl mjölk när det blandas med 1 dl vatten)

2,9 dl vatten

30 g torkad grönsaksmix (motsvarar 300 g färska grönsaker)

20 g torkade potatistärningar (motsvarar 175 g potatis)

1 pkt bacon  
olja eller smör  
salt och peppar efter smak

Om du använder pulver, blötlägg grönsaksmixen och potatisen i vatten 15–30 minuter.

Vispa ihop äggpulver och mjölkpulver med vattnet, salta och peppra.

Sila av de blötlagda grönsakerna.

Värm upp en stekpanna och stek snabbt upp grönsaks- och potatismixen i smör.

Häll över äggmixen och stek färdigt på låg värme.

Under tiden ni väntar på omeletten steker ni baconet.

Lägg upp maten och ät.

*Recept av Anders Klint.*