

Frukostraclette med CAMBOZOLA

 40 minuter  4 portioner

INGREDIENSER:

- 100 g CAMBOZOLA
- 3 ägg
- 0,5 dl mjölk
- 1 zucchini
- 100 g champinjoner
- Lite olivolja
- Lite gräslök
- Salt och peppar



GÖR SÅ HÄR:

1. Tvätta zucchinin och skär den i tunna skivor. Rensa champinjonerna och skär dem i tunna skivor. Vispa ägg och mjölk i en skål, smaka av med salt och peppar och ställ åt sidan. Skär CAMBOZOLA i småbitar.
2. Värm upp grillplattan för raclette. Smörj raclettepannorna lätt för att förhindra att omeletten fastnar. Lägg en del av de uppvispade äggen i varje panna, följt av zucchiniskivor, CAMBOZOLA-bitar och svampskivor. Ställ pannorna under raclettegrillen tills ägget har stelnat och osten har smält. Servera racletteomeletten direkt ur pannorna och garnera med gräslök.