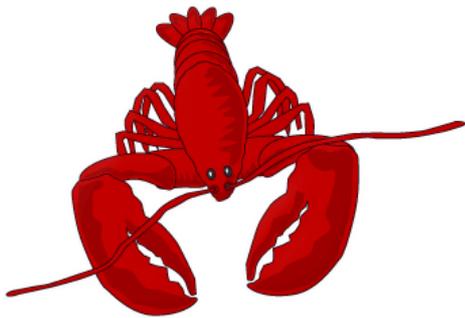


Redlobster Kochen vom Mittwoch, 5. Februar 2014



Red Lobster Kochclub
www.redlobster.ch

THAI OMELETTE

Zutaten (für 4 Personen):

4 Eier (pro Person 1 Ei)
Frühlingszwiebeln (in Ringli schneiden)
1-2 KL Aromat (oder Salz)
etwas Soja-Sauce
1/2 Tasse Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Eier, Frühlingszwiebeln, Sojasauce und Aromat in einer Schüssel mischen
Öl erhitzen bis es spritzt, wenn man den „Ei - Test“ macht, muss es zwischen
alles in einem Guss reinleeren, mit der Kelle von der Seite her Öl darüber giessen, dann
Omelette halbieren und auf die andere Seite wenden

