



Omelet med Karl Johan-svampe



2 portioner

INGREDIENSER

100 g tørrede Karl Johan-svampe
5 æg
1 kvæde
2 rødløg
1 l vand (varmt)
50 g pecorino-ost
1 skalotteløg
5 g kørvel
5 g merian
5 g persille
1 chili
1 ½ tsk. sukker
1 spsk. sennepsfrø
100 ml hvidvin
20 ml hvid balsamicoeddike
1 spsk. vegetabilsk olie
2 spsk. destilleret hvid eddike
70 g usaltet smør
salt
peber

TILBEREDNING

Til omeletfyldet skal du komme tørrede Karl Johan-svampe i en stor skål og dække med varmt vand. Lad det suge i ca. 30 min. under jævnlig omrøring. I mellemtiden skal du rive pecorino-osten fint. Hak skalotteløget fint. Hak kørvel, merian og persille groft. Skræl kvædefrugten, del den i kvarte, og fjern kernerne. Skær den i små stykker. Hak lidt af rødløget fint. Fjern frøene fra chilipeberen, og hak den fint. Til de syltede løg deles resten af rødløget i kvarte og skæres i tynde både.

Opvarm en gryde ved middelhøj til høj varme for at lave relishen. Tilsæt sukker, og lad det karamellisere, indtil det er gyldenbrunt. Tilsæt kvæde, hakket rødløg og sennepsfrø. Rør godt, og tilsæt derefter hvidvinen og hvid balsamicoeddike. Lad det simre i ca. 30 min. Tilsæt hakket chilipeber, krydr med salt for at smage til, og stil til side.

Til det marinerede løg, varm den vegetabilsk olie op i en stegepande ved middelhøj varme. Tilsæt derefter skiverne af rødløg, eddike, det resterende sukker, smag til med salt og peber, og lad det simre forsigtigt, indtil løgene bliver lyserøde. Stil til side for at køle af.

Tør panden ren, sæt den tilbage på middelhøj varme, og smelt det resterende smør. Hæld æggene i panden, og lad det stege i ca. 4 min., eller indtil bunden er fast, men overfladen stadig er rå. Drys de stegte svampe og revet pecorino-ost ud over toppen.

Fold den ene halvdel af omeletten ind mod midten, overlap med den anden side, og tilbered i ca. 4 min. ekstra. Server med relish, syltede rødløg og friske krydderurter. Velbekomme!