



Omelett med Karljohansvamp



2 portioner

INGREDIENSER

100 g Karljohansvamp, torkad
5 ägg
1 kvittenfrukt
2 röda lökar
1 liter vatten (varmt)
50 g pecorino-ost
1 schalottenlök
5 g körvel
5 g mejram
5 g persilja
1 chili
1 ½ msk socker
1 msk senapsfrön
100 ml vitt vin
20 ml vit balsamvinäger
1 msk vegetabilisk olja
2 msk destillerad vit vinäger
70 g osaltat smör
Salt
Peppar

TILLAGNING

Till omelettfyllningen, tillsätt torkad Karljohansvamp i en stor skål och täck med varmt vatten. Låt svampen ligga i blöt i ca. 30 min och rör om ibland. Riv under tiden pecorino-osten fint. Finhacka schalottenlökarna. Hacka körvel, mejram och persilja grovt. Skala kvittenfrukten, dela den i fjärdedelar och ta bort kärnorna. Skär i små bitar. Finhacka lite av den röda löken. Ta bort frön från chilen och finhacka den. Dela sedan resten av den röda löken i fjärdedelar och skär i tunna skivor, och lägg undan till den picklade löken.

För att göra relishen värmer du en gryta på medium till hög värme. Tillsätt sockret och låt det karamelliseras tills det är gyllenbrunt. Tillsätt kvittenfrukt, hackad rödlök och senapsfrön. Rör om väl, tillsätt sedan vitt vin och vit balsamvinäger. Låt det sjuda i ca. 30 min. Tillsätt hackad chilipeppar, krydda med salt efter smak och lägg åt sidan.

Till den picklade löken, värm vegetabilisk olja i en stekpanna på medelhög värme. Tillsätt sedan rödlöksskivorna, vinäger, det återstående sockret, smaksätt med salt och peppar och låt sedan sjuda försiktigt tills löken blir rosa. Sätt åt sidan för att svalna.

Torka pannen ren och sätt tillbaka den på medelhög värme och smält det återstående smöret. Häll äggen i pannen och stek i ca. 4 min, eller tills botten är fast, men ytan fortfarande är rå. Strö över stekt svamp och riven pecorinoost på toppen.

Vik hälften av omeletten mot mitten, överlappa den andra sidan och tillaga i ca. 4 min till. Servera med relish, picklad rödlök och färska örter. Njut!