Omelett med steinsopp

2 porsjoner

INGREDIENSER

100 g tørket steinsopp
5 egg
1 kvede
2 stk rødløk
1 l vann (varmt)
50 g pecorinoost
1 sjalottløk
5 g kjørvel
5 g merian
5 g persille
1 chili
1 1/2 ss sukker
1 ss sennepsfrø
100 ml hvitvin
20 ml hvit balsamicoeddik
1 ss vegetabilsk olje
2 ss destillert hvit eddik
70 g usaltet smør
salt
pepper

TILBEREDNING

For å lage omelettfyllet legger du tørket steinsopp i en stor bolle og dekker med varmt vann. La soppen ligge i bløt i ca. 30 minutter, rør om iblant. I mellomtiden finriver du pecorinoosten. Finhakk sjalottløk. Grovhakk kjørvel, merian og persille. Skrell kveden, ta ut kjernehuset og del den i fire. Kutt fruktkjøttet i små terninger. Finhakk litt av rødløken. Fjern frøene og finhakk chilien. Del resten av rødløken i fire og skjærer den i tynne skiver.

For å lage relishen varmer du opp en kjele på middels varme. Tilsett sukker og karamelliser til det er gyllenbrunt. Ha i kvede, finhakket rødløk og sennepsfrø. Rør godt, tilsett hvitvin og hvit balsamicoeddik. La småkoke i ca. 30 minutter. Tilsett finhakket chili, smak til med salt og sett til side.

For å lage den syltede løken varmer du vegetabilsk olje i en stekepanne på middels varme. Tilsett rødløk i skiver, eddik og resten av sukkeret, smak til med salt og pepper. La småkoke på svak varme, til løken er rosa. Sett til side for avkjøling.

Tørk stekepannen ren og smelt resten av smøret på middels varme. Ha eggene i pannen og stek i ca. 4 minutter, eller til omeletten er stekt på undersiden, men rå på oversiden. Fordel stekt sopp og revet pecorinoost på toppen.
Brett halvparten av omeletten inn mot midten, overlapp med den andre siden og stek i ca. 4 minutter til. Server med relish, syltet rødløk og friske urter. Nyt!