KIKKOMAN®

Omeletti tomaatin, kesäkurpitsan ja pecorinon kera

kokonaisaika **30 min** **10 min** esivalmistelut **20 min** valmistus

AINEKSET

4 annosta

10	kananmunaa
50 ml	maitoa
3 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
250 g	kirsikkatomaatteja
1	kesäkurpitsa
1	punasipuli
1	valkosipulinkynsi
2 rkl	rypsiöljyä
0,33 nippu	nippu persiljaa
2 hyppyselli stä	mustapippuri rouhetta
150 g	pecorino -juustoa

VALMISTUS

Vaihe 1

Pese ja pilko kirsikkatomaatit ja kesäkurpitsat. Kuori sipuli ja leikkaa suikaleiksi. Pese, kuivaa, poista paksuimmat varret ja hienonna persilja. Kuori ja hienonna valkosipuli.

Vaihe 2

Sekoita munat, maito ja soijakastike kulhossa. Kuumenna uuni 160 °C:een (ylä- ja alalämpö).

Vaihe 3

Kuullota kesäkurpitsat, sipulisuikaleet ja valkosipuli rypsiöljyssä suurella uuninkestävällä pannulla. (Jos sinulla ei ole isoa pannua, voit paistaa munaseoksen erissä).

Vaihe 4

Lisää tomaatit ja sekoita kevyesti. Kaada munaseos paistoksen päälle. Mausta persiljalla ja pippurilla. Paista munakasta toiselta puolelta, kunnes se alkaa jähmettyä reunoiltaan.

Vaihe 5

Murenna pecorino ja ripottele munakkaan päälle. Laita pannu uuniin noin 8 minuutiksi.

Vaihe 6

Koristele valmis munakas persiljalla ja tarjoile.