



Mantelimunapaistos - Amondyn Omelette

Aineet: 2,5 dl juustoraastetta, ricotta -juustoa
8 rkl voita
noin 2 dl mantelimurskaa
noin 2 dl kaurahiutaleita
4 kovaksi keitettyä kananmunaa
1,5 dl rusinoita
6 raakaa kananmunaa
2 rkl hunajaa
0,5 tl suolaa
0,5 tl fenkolia
2 rkl oliiviöljyä

Valmistus: Sulata voi pannulla ja paahda mantelit ja kaura. Kaada ne juustoraasteen joukkoon ja sekoita. Lisää hienoksi paloittelut muna ja rusinat. Sekoita raakaat kananmunat hunajan, suolan ja fenkolin kanssa ja lisää seos manteliseokseen. Paista pannulla taikinasta kakkuja, nautitaan lämpimänä.

www.superkokki.com