

Potatisomelett (6-8 port på buffébord)

6	stora potatisar (skivad)
1	rödlök (skivad)
6	ägg
2 dl	riven västerbottenost
200 g	philadelphiaost

Salt och peppar efter smak

Persilja till garnering

- Stek potatis i olja och matfett, krydda med salt och peppar. Tillsätt löken när potatisen är nästan mjuk. Stek ytterligare någon minut.
- Vispa ägg med $\frac{1}{2}$ dl vatten, salt och peppar. Häll äggsmeten över potatisen och låt stelna i pannan.
- Blanda rivna osten med philadelphiaosten, smaksätt med salt och peppar.
- Klicka västerbottencremen på omeletten, garnera med persilja.

