thermomix

ΟΜΕΛΕΤΑ ΣΤΟΝ ΑΤΜΟ

5 λεπτά 25 λεπτά εύκολη 4 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

100 γρ. χαμ, σε ρολό
100 γρ. τυρί γραβιέρα, σε κομμάτια
50 γρ. κόκκινη πιπεριά, κομμένη στη μέση
50 γρ. πράσινη πιπεριά, κομμένη στη μέση
100 γρ. κρεμμύδι, κομμένο στη μέση
15 γρ. ελαιόλαδο
6 αυγά
30 γρ. γάλα
1 κ.γλ. αλάτι
1 κ.γλ. πιπέρι
500 γρ. νερό
Σαλάτα για σερβίρισμα

ΧΡΗΣΙΜΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

Αντικολλητικό χαρτί
Πιατέλα σερβιρίσματος

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Κόψτε ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί που να καλύπτει τον πάτο του ξέβαθου δίσκου Varoma, βρέξτε, στραγγίστε το και απλώστε στον ξέβαθο δίσκο του Varoma χωρίς να καλύπτουν τις πλαινές τρυπούλες για να διαπερνά ο ατμός. Αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο το χαμ και αλέστε **2 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4.5**. Μεταφέρετε στον ξέβαθο δίσκο του Varoma και αφήστε στην άκρη.
3. Βάλτε στον κάδο το τυρί και αλέστε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 6**. Μεταφέρετε στον ξέβαθο δίσκο του Varoma και αφήστε στην άκρη.
4. Βάλτε στον κάδο τις πιπεριές, το κρεμμύδι, το ελαιόλαδο, κόψτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 5** και σοτάρετε **5 λεπτά/120°C/ταχύτητα 1**. Μεταφέρετε στον ξέβαθο δίσκο του Varoma και αφήστε στην άκρη.
5. Βάλτε στον κάδο τα αυγά, το γάλα, το αλάτι, το πιπέρι και αναμείξτε **15 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4**. Περιχύστε το μείγμα στον ξέβαθο δίσκο του Varoma και αφήστε στην άκρη.
6. Ξεπλύνετε τον κάδο. Προσθέστε το νερό, τοποθετήστε το Varoma στη θέση του και μαγειρέψτε στον ατμό **20 λεπτά/Varoma/ταχύτητα 1**.
7. Σερβίρετε αμέσως με σαλάτα.