Eggerøre

**Du trenger:**

2 egg

2 ss vann

¼ ts salt

1/8 ts pepper

1 ss smør

**Slik gjør du:**

1. Visp sammen egg med vann, salt og pepper.

1. Ha smøret i en stekepanne og la det smelte og bli varmt. Hell røren i og trekk eggerøren sammen med en stekespade, etterhvert som den stivner.
2. Når alt er stivnet, er eggerøren ferdig. (Noen liker eggerøren mer bløt. Stek den slik du liker den.)