

Æggekage

Opskrift til 6

Den nemmeste æggekage med kartofler, cherrytomater, lidt frisk timian og revet ost. Et virkelig nemt bud på en lækker aftensmad. Server æggekagen til ristet rugbrød, drys godt med frisk purløg over og lav evt. en hjemmelavet ketchup eller pesto til

Forberedelsestid

10 min

Tilberedelsestid

30 min

Samlet tid

40 min

Ingredienser

- 2 kartofler
- 6 cherrytomater
- ½ rødløg
- 1 spsk. frisk timian
- 5-6 æg
- ½ dl revet ost (jeg brugte en chili gouda, da den giver super skøn smag)
- salt og peber

Sådan gør du

1. Skær kartofler i mindre tern og kom dem i bunden af fadet, sammen med halverede tomater, hakket rødløg og lidt frisk timian
2. I en skål pisker du æggene sammen med den revet ost og drys med salt og peber
3. Hæld æggemassen over grøntsagerne og bag æggekagen ved 200 grader (varmluft) i ca. 1/2 time
4. Spis med en skive ristet rugbrød og klip lidt frisk purløg over