

Æggekage med tomater og sprød bacon

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 7 æg
- 1,5 dl fløde
- godt med salt og peber
- 1 porre
- 3 tomater
- 1 pakke bacon
- godt med purløg

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Bland æg, fløde, salt og peber sammen i en skål
3. Snit porre og tomater i skiver
4. Kom æggemassen i en opvarmet pande med lidt olie på og lad den få 5 minutters tid til æggemassen begynder at sætte sig
5. Kom så porre og tomater hen over, hvis du synes kan du lægge tomaterne som på billedet. Giv æggekagen yderligt 10 minutter
6. Kom panden ind i ovnen og lad den bage her i 10 minutter også. Imens kan du riste bacon på en ny pande
7. Pynt æggekagen med den sprøde bacon og frisk purløg og server evt. med rugbrød og ketchup