

# RØRÆG MED SPINAT

Denne opskrift på røræg med spinat kan redde enhver morgenmad, brunch eller frokost. Det er utroligt let at lave, og spinat og purløg giver retten et dejligt smagsløft samtidig med, at man får lidt ekstra grønt på gafflen. Servér med lidt godt brød og gode tomater, eller steg lidt bacon til – det bliver det kun ekstra lækkert af.

•

Til

- 2 håndfulde spinat (frisk)
- 8 æg
- $\frac{1}{2}$  dl mælk
- salt
- peber
- lidt smør (til stegning)
- $\frac{1}{2}$  bdt purløg
- evt. tomater (til servering)
- evt. brød (til servering)

Skyl spinaten godt. Sling den i en salatslynge, eller tør den med et rent viskestykke, og sæt den til side.

Slå æggene ud i en skål, og pisk dem sammen med mælk, salt og peber. Smelt lidt smør i en pande ved middel varme, og hæld æggene på panden. Rør rundt i æggene et par minutter, og tilsæt derefter spinaten. Lad æggene stege videre under omrøring, indtil de har sat sig lidt, og spinaten er faldet sammen. Smag på det, og krydr efter med salt og peber. Klip eller snit purløget fint, og tilsæt det.

Du kan anrette røræggene på en skive ristet brød som på billedet og pynte med tomater og lidt ekstra purløg.

