

ÆGGEKAGE MED BROCCOLI, SKINKE OG OST I OVN

Utrolig nem og lækker æggekage med broccoli, skinke og revet ost. Tager kun 10 minutter at bixse sammen, og så passer den sig selv i ovnen.

•

Til

- 2 hoveder broccoli
- 1 løg
- 200 g skinketern
- 100 g revet ost (f.eks. mozzarella)
- 12 æg
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk peber
- lidt olie

Skyl broccolien og skær den i små buketter/stykker. Hak løget.

Smør et ildfast fad (ca. 25x20 cm) med olie og kom broccoli, løg og skinketern i fadet. Drys revet mozzarella ovenpå.

Pisk æg sammen med salt og peber og fordel æggemassen over retten.

Bag æggekagen i ovnen ved 200 grader i ca. 25-30 minutter eller til den er gylden.

