

ÆGGEKAGE MED SPINAT OG SKINKE I OVN

Æggekagen kan f.eks. serveres med en salat eller ristet rugbrød til.

Rigtig lækker æggekage med spinat og skinke, der laves i ovnen, så den er ekstra nem at bixse sammen. Det gør den perfekt til en hverdag, hvor aftensmaden både skal være sund og nem. Servér f.eks. med ristet rugbrød eller en frisk salat til.



TIL

- 10 æg
- 1 tsk salt
- ¼ tsk peber
- 75 g spinat
- 1 rødløg
- 200 g skinketern
- lidt olie (til fadet)

Forvarm ovnen til 200 grader.

Slå æggene ud i en skål, og pisk dem sammen med salt og peber.

Skyl spinaten, tør den grundigt, og hak den groft. Skær rødløget i tynde skiver. Bland spinat, rødløg og skinke i æggemassen.

Smør et ildfast fad med lidt olie, og hæld æggemassen i. Bag æggekagen i ca. 20 minutter, til den er helt fast og gennembagt.