



Gratineret æggekage med spinat

Dejlig mad som er klar på under 30 minutter.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Apr – Okt

Ingredienser

4 pers.

1 spsk olivenolie

1 hakket løg

3 kogte kartofler i tern eller skiver

50 g chorizo i strimler

100 g babyspinat (1 bakke)

8 æg

salt og peber

35 g revet mozzarella

Tilbehør

1 håndfuld purløg

rugbrød

*Opskrift og styling: Vibeke Lehn
Fotograf Henrik Freek*

Tilberedning

- 1 Sauter løget i en pande til det er blødt. Kom kartofler og pølse i panden og sauter videre i et par minutter. Bland spinaten og sauter indtil den er faldet let sammen.
- 2 Pisk æggene med salt og peber, hæld dem over fyldet i panden og lad æggemassen stivne ved svag til jævn varme til den er fast i bunden.
- 3 Drys ost på, sno folie om håndtaget på panden, sæt den i ovnen ved 200 grader, 15 – 20 minutter, og bag til æggemassen lige netop er fast og osten smeltet.
- 4 Lad æggekagen køle lidt af inden den skæres i mindre stykker og serveres med purløg og rugbrød.



Tip

Strimler af kogt skinke kan bruges i stedet for chorizo, men giver knap så meget smag.

