



Ovnbagt frittata med kartoffel, broccoli, cremet salatost og bacon

”Æggekage i forklædning” er perfekt til festen på skolen eller i børnehaven. Hurtig at lave, masser af grønt og godt med smag.



[Bedøm opskrift](#)



60+ min



Jun – Nov



Dagligt grønt



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

500 g kogte kartofler

350 g **broccoli**

1 bundte **forårsløg**

8 æg

2 dl madlavningsfløde

salt og peber

250 g bacon i tern

250 g feta

½ dl hakket, frisk mynte

Tilbehør

groft brød til servering

Tilberedning

- 1 Skær kartoflerne i mindre stykker og del broccolien i mindre stykker.
- 2 Snit forårsløgene.
- 3 Pisk æggene med fløde og krydr med salt og peber.
- 4 Steg baconen næsten sprød og hæld fedtet fra.
- 5 Bland kartofler, grønsager, bacon, salatost brækket i mindre stykker samt mynte.
- 6 Kom det hele i en bradepande beklædt med bagepapir og hæld æggemassen over.
- 7 Glat overfladen og bag den ca. 25 min. ved 175°C.
- 8 Drys gerne med ekstra mynte og server den lun med brød.

Opskrift og styling Gitte Heidi Rasmussen, foto Betina Hastoft

