

Æggekage m. porre og bacon

4 pers.

Arbejdstid: 30 min.

Ingredienser

8 æg

½ porre

1½ dl fløde

1 dl vand

Salt

Peber

Smør (til stegning)

Tilbehør:

Bacon

Rugbrød

Smør

Fremgangsmåde

1. Rens og skær porren i ringe. Gem lidt til topping.
2. Pisk æg, fløde og vand sammen i en skål. Tilsæt salt, peber og vend porrerings deri.
3. Smelt smørret i en pande (ca. 21 cm i diameter.) ved høj varme, men det må ikke brune.
4. Hæld æggeblandingen på panden og skru ned til svag varme. Skub/rør forsigtigt i blandingen til den begynder at blive fast.
5. Læg låg på og lad den "bage" færdig i 12-15 min.
6. Steg bacon imens sammen med porre til topping.
7. Server æggekage med bacon, porretopping og rugbrød.