



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Æggekage med linquica pølse og tomat hertil foccaciabrød og salat

Æggekage

¼ pose majsstivelse
1 dl letmælk
4 stk æg

Linquica

2 stk grillpølser m. linquica
1 stk rødløg

Salat

75 g salatmix toscana
½-1 pose sennepsvinaigrette

Tilbehør

½ stk foccacia brød
2 stk tomater
1 pk purløg, frisk

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 210°C (Varmluft).
2. **Æggekage:** Pisk majsstivelse og mælk sammen i en skål. Slå æggene ud i skålen, tilsæt lidt salt og peber og pisk det rigtigt godt sammen. Varm lidt olie op på en pande, som kan gå i ovnen. Tilsæt æggemassen og lad den sætte sig i 2 min. Sæt panden i ovnen og bag ca. 10 min. til den er stivnet helt igennem.
3. **Linquica:** Skær hver pølse i 4-5 skriver på skrå. Varm en pande op med lidt olie og steg pølserne ved middelhøj varme. Pil imens rødløg og skær i både. Kom det på panden og steg det hele i 3-4 min. til det får lidt farve.
4. **Salat:** Vend salatmixen med senneps vinaigrette i en skål.
5. **Tilbehør:** Varm brødet i ovnen ca. 5 min. Skyl tomater og skær dem i både. Snit eller klip purløget så fint du kan.
6. **Anret:** Kom linquica og løg oven på æggekagen, derefter tomater og drys med purløg. Servér med salat og brød til.