



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Æggekage med serrano og pasta

Det skal du bruge

150 g pasta
4 stk æg
1 dl letmælk
50 g babyspinat
125 g cherrytomater
1 stk skoleagurk
4 skiver lufttørret skinke
2 stk brød

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-10 min. Hæld vandet fra og lad dryppe af i en si.
2. Pisk æggene og mælk sammen og krydr med salt og peber. Vend pastaen i.
3. Varm lidt olie i en dyb pande. Kom æggemassen på panden, læg låg på og lad det stivne ved svag varme.
4. Skyl og tør spinat. Skyl tomaterne og skær i halve. Skyl agurk og skær i små tern. Varm brødene i en brødrister.
5. Fordel serranoskinke og grøntsager over æggekagen og servér med brød til.