

Gammeldags æggekage med håndskåret bacon



En luftig æggekage med sprødt bacon og purløg er en traditionel dansk sommerret, og denne her kan du lave i en håndevending. Få opskriften her!

Gammeldags æggekage med bacon

Tid: 25 minutter. Antal personer: 2

Ingredienser:

- 6 æg
- ½ dl sødmælk
- 1 tsk hvedemel
- salt og friskkværnet peber
- 2 spsk olie til stegning
- 150 g røget bacon (i et helt stykke)
- 3 tomater
- 1 bundt purløg

Tilbehør:

- rugbrød
- ketchup

Sådan laver du æggekage med bacon:

1. Æggekage: Pisk æggene godt sammen i en stor skål. Tilsæt mælk, mel, salt og peber, og pisk det til en jævn masse.
2. Varm olien op på en stor pande ved middel varme. Hæld æggemassen på panden, og lad den stege i 5 minutter. Skru ned for varmen, læg et låg over panden, og steg æggekagen færdig i ca. 10 minutter, til overfladen ikke længere er flydende.
3. Skær baconstykket i 6 gode skiver. Steg dem på begge sider på en tør pande, til de er gyldne og sprøde. Lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle.
4. Server æggekagen direkte fra panden, og pynt med bacon, tomater skåret i skiver og klippet purløg. Spis rugbrød og ketchup til.

Tip! Æggekage ligger let i maven og levner måske plads til en dejlig sommerdessert som fx koldskål med kammerjunkere eller en skål friske jordbær med fløde.