

Gammeldags æggekage med håndskåret bacon

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

6	æg	Til servering
½ dl	mælk	2 skiver rugbrød
	Salt	½ dl ketchup
	Peber	
2 spsk.	Olie til stegning	
150 g	Røget bacon i et helt stykke	
3	tomater	
1 bundt	purløg	

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