



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

17. september 2015

## Hovedret

### 3 slags æggekage (4 personer).



#### 1. Gammeldaws æggekage

**Ingredienser:**

8 æg, 4 dl sødmælk, 2 spsk hvedemel, 2 tsk. salt, peber, 400 g røget flæsk, 50 g margarine, 1 bdt. purløg.

Steg flæsken på en pande i 15-20 minutter, til den er sprød og gylden.

Del æggeblomme og æggehvide i 2 skåle. Æggeblommerne piskes sammen med mælk, mel, salt og peber. Æggehviden piskes stiv. Æggehviden røres forsigtigt i æggemassen.

Lidt margarine eller fedtet fra bacon varmes op på en pande. Æggemassen hældes på. Din æggekage bliver bedst, hvis den kommer i ovnen (200 grader, alm. ovn) i ca. 17-20 minutter (hvis panden kan holde til at komme i ovnen). Alternativt steges den på panden i 17-20 minutter med et låg på.

Fem minutter før æggekagen er færdig, lægges flæsken på. Og lige inden servering klippes purløg over æggekagen.

#### 2. Ovnbagt æggekage

**Ingredienser:**

500 g kartofler, 150 g skinkestrimler (kogt), 2 tomater, tørret oregano, 6 æg, 2 dl sødmælk, salt, 1 knsp cayennepeber.

Kartoflerne skrælles, skæres i tern og ristes let gyldne og knap møre på panden. Vendes jævnlige. Drysses med salt og oregano og hældes i et smurt ovnfast fad.

Tomaterne skæres i kvarte og fordeles i fadet sammen med skinkestrimlerne.

Æggene piskes sammen med mælk, cayennepeber og salt efter smag. Hæld massen over fyldet og drys evt. med revet ost.

Retten bages midt i ovnen ved 220 grader (alm. ovn) 25-30 minutter.

*Tip: Retten dækkes med stanniol, hvis den bliver for mørk.*

### **3. Fynsk æggekage**

#### **Ingredienser:**

8 æg, ½ øl, 1 dl fløde el. mælk, 2 spsk mel, 1 tsk salt, friskkværnet peber, evt. lidt kogte kartofler i skiver, smør til stegning. Tilbehør: 12 skiver stegt bacon, cherrytomater, agurk, purløg.

Pisk æggene sammen. Rør melet ud i fløden/mælken. Sørg for, at alle klumper er rørt ud. Pisk blandingen i æggene. Pisk også øllet i. Dernæst salt og peber. Pisk det hele godt sammen.

Smelt smørret i en høj pande. Hæld æggeblanding i og evt. skivede kartofler. Skru lidt ned for varmen.

Du skal ikke røre i æggemassen, kun ryste panden i cirkelbevægelser. Når al æggemassen på toppen er stivnet, lemper du forsigtigt æggekagen over på et grydelåg og vender den på panden. Giv den 5 minutter mere på den anden side.

Drys med tomater, agurk, purløg og bacon.

**Server rugbrød og god sennep til alle æggekagerne.**