



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Æggekage med serrano og pasta

Det skal du bruge

150 g pasta
4 stk æg
1 dl letmælk
50 g babyspinat
125 g cherrytomater
½ stk agurk
4 skiver lufttørret skinke
2 stk brød

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 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.

Allergener

Æg, Gluten, Havre, Hvede, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.366 kj / 804 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	23,8 g
heraf mættede fedtsyrer	5,8 g
Kulhydrat	102,6 g
heraf sukkerarter	9,6 g
Protein	45,0 g
Salt	3,3 g
Kostfibre	6,9 g