

Mor Lizzi's opskrifter.

Lizzi's ovn æggekage med spinat.

2 spsk. snittet purløg

2 spsk. hakket persille

3-4 løg hakkes fint sammen med 2 fed hvidløg og svitses på en pande et par min. 200-300 gr. spinat hakkes let og kommes i løg bland, 3 gulerødder rives og svitses med.

Svitses et par min, persille og purløg blandes i.

Æggene piskes sammen med salt og peber og blandes med løg bland.

Kommes i ovnen ved 200 grader ca. 20 min eller til æggemassen er stivnet helt.

Kan evt. drysses med reven ost.

Stik af og til i æggekagen med en paletkniv for at stivne det øverste lag.

Pyntes med bacon, tomat, agurk og mere purløg og serveres med en salat.

