

Æggekage - med håndskåret bacon

2-3 personer

Ingredienser:

- 400 gr. røget bacon
- salt og peber
- 3 dl. mælk
- 6 æg
- 2 spsk. maizenamel
- 1 bdt. purløg
- 2 tomater

Tilbehør:

- rugbrød
- sennep



Skær bacon i grove tern og steg dem ved høj varme til de er gyldne og sprøde. Pisk imens maizenamel, mælk, æg og krydderier sammen. Hæld æggemassen over baconterne når de er klar og sænk varmen, således at æggekagen bages videre ved svag varme.

Når den er færdigbagt, drysses tomaterne (som er skåret i små tern) og purløg ud over æggekagen.

Server straks med groft rugbrød og sennep.

Et glas godt øl passer fint til!

God appetit!