

# Frittata italiensk æggekage m. kartofler

Mandag 20.november 2023

## Ingredienser

500 gram kartofler - uden skræl

250 gram spinat - frisk

2 rødløg

1 rød peberfrugt

200 gr. skinke

12 æg

1 deciliter mælk

1 teskefuld oregano – tørret

salt og peber

150 gr. revet ost

## Fremgangsmåde

Kartoflerne skrælles og skæres i mindre tern, som koges i letsaltet vand i fem minutter.

Hæld vandet fra, og fordel kartoffelternene i et smurt ildfast fad.

Den friske spinat skylles grundigt og slynges tør, inden den svitses let på en varm pande, så spinaten lige netop falder sammen. Fordel den derefter over kartoflerne.

Rødløg snittes i tynde strimler og det samme med den røde peberfrugt. Begge svitses et minuts tid i en smule olivenolie på den varme pande, og fordeles derefter i fadet.

Skinken fordeles

Æg piskes godt sammen med mælk, salt og friskkværnet peber, og hældes over grøntsagerne.

Drys med revet ost.

Bag frittataen i en forvarmet ovn ved 160 grader varmluft, hvor den skal have cirka 30 minutter.

Lad den hvile fem minutter når den er kommet ud af ovnen.