

# Fritatta m. skinke og broccoli

## Mandag 30. november 2023

### Ingredienser

600 gr. broccoli  
5 forårsløg  
10 æg  
1 dl parmesanost  
2½ dl fløde 9 %  
1 tsk. salt  
Peber  
200 gr. røget skinke  
Olie stegning

### **Pynt**

50 gr. friskrevet parmesanost

Evt. små cherrytomater af forskellige farver.

### Fremgangsmåde.

Del broccolien i små buketter og skær stokken i små tern.

Snit forårsløgene i tynde skiver.

Svits broccoli og løg i 1 spsk. olivenolie på en pande til det er blødt, men ikke har taget farve.

Smør et fad og fordel grønsager og skinke skåret i strimler heri.

Pisk æg, parmesanost, fløde, salt og peber sammen.

Hæld det over fyldet.

Sæt fadet i ovnen v. 200 grader i ca. 20-30 minutter.

Drys med revet parmesan når den kommer ud af ovnen.

Laver i en mindre portion kan den steges på en pande. Når æggemassen er stivnet kan den vendes på et grydelåg og skubbes tilbage på panden så den får skorpe på oversiden også.