

Fritatta med laks og spinat.

Mandag 9. januar 2017

Ingredienser

300 gr. fersk laks
1 løg
1 pose frossen helbladet spinat
10 æg
200 gr. hytteost
2 dl mælk
Salt, peber
Revet muskatnød
Ca. 100 gr. ost i tern

opskriften er til 6 personer

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 grader.

Start med at tømme spinaten og vrid den fri af overskydende væske.

Skær laksen i små tern og finthak løget.

Fordel spinat, dernæst løg, laks og til sidst ost i en stor smurt tærteform.

Pisk æg, hytteost, mælk og krydderier sammen.

Hæld æggemassen over og bag i ca 20 minutter til æggemassen er stivnet.