

Æggekage med kippers

Tilberedningstid: ca. 30 min.

Personer: 2

Du skal bruge:

6 æg

1 ½ dl mælk

1 dåse kippers

Pynt: Hakket purløg og tomater
i skiver, evt. 1 bundt grønne
asparges



SU tip: Kippers er konserves og en meget billig fisk.
Ønskes en lidt billigere ret kan purløg erstattes med løg.

Sådan gør du:

- Pisk 1 spsk. mel, æg, mælk og 1 tsk. salt og peber sammen.
- Varm lidt olie på panden og hæld æggemassen på panden og lad den stivne ved svag varme.
- Hæld væden fra kippersen og kom den øverst på æggemassen inden den er helt stiv.
- (Kog grønne asparges i letsaltet vand i ca. 5 min.)
- Inden servering kommer hakket purløg, tomater (samt kogte asparges) på kagen.

Tilbehør: Ristet rugbrød med smør