

Flødestuvet spinat med æg og tomat

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

1 lille løg
200 g helbladet spinat, fra frost
0,5 dl piskefløde
2 æg
1 tomat
Salt og friskkværnet peber
Smør til stegning

Beskrivelse

Hak løg fint og skær tomat i både.

Smelt smør på en pande og svits løg heri. Tilsæt spinat og lad den tøj op i 6-8 minutter.

Hæld piskefløde over og krydr med salt. Kom æggene på spinaten og læg tomatbåde på.

Sæt panden i en forvarmet ovn ved 180 grader varmluft i 8-10 minutter, til æggehviderne er faste. Krydr med salt og friskkværnet peber.