

Broccoli og peberfrugt i fad

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

250 g broccoli
2 løg
1 rød peberfrugt

Æggemasse:

4 æg
2 dl mælk
100 g revet mild ost
1/4 tsk. revet muskatnød
Salt og peber

Variationer

Brug 6 forårsløg i stedet for løg.

Beskrivelse

Del broccolien i små buketter. Skær løgene i skiver. Skær peberfrugten i tern.

Kog broccoli og løg i letsaltet vand i 2 minutter og lad dem dryppe af i en sigte.

Æggemasse: Pisk æg sammen med mælk, ost, muskatnød, salt og peber.

Fordel broccoli, løg og peberfrugt i et ovnfast fad. Hæld æggemassen over.

Bag retten i ovnen ved 200 grader i ca. 35-40 minutter.