



## Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 15 min.

## Ingredienser

4 æg

1 æggeblomme (kan undlades)

100 g pikanthøedeost

½ rød peberfrugt

2 spsk. blandende krydderier (f.eks. basilikum, persille, oregano, timian)

1 tsk. salt

6 skiver god kvalitetsbacon

## Beskrivelse

Vask peberfrugten og skær den i tynde mindre skiver. Slå æggene ud i en lille skål sammen med æggeblommen og peberfrugtstykkerne. Tilføj pikanthøedeosten og krydderierne inklusiv saltet. Rør blandingen godt sammen til en ensartet masse.

Varm en pande godt op og svits baconskiverne. Når de er færdige tages de op af panden og lægges til side. Fjern det værste baconfedt fra panden med køkkenrulle. Der må godt være en smule tilbage. Skru ned for varmen til middelvarme. Med en spatel kommes æggemassen på panden. Begynd med det samme og rør rundt med en spatel på panden i massen, imens den langsomt begynder at stivne. Bliv ved med at røre rundt med spatelen indtil massen er færdig. Når hele massen er ensartet stiv og langsomt begynder at blive brun er den færdig og skal af panden med det samme.

Server sammen med baconen fra før.