

Ingredienser:

150 g store rejer
1 lille porre (eller 3 forårsløg) i tynde skiver
1 løg i tynde både
2 små tomater flået og skåret i små stykker
4 æg
1 lille kop ærter
1 fed presset hvidløg
2 spsk. olie
1 spsk. soyasauce
1 lille knivspids stødt ingefær
1 dl vand
Salt og friskkværnet peber

Tilberedning:

1. Lad rejerne tøj langsomt op i køleskabet
2. Kog porreringe i ca. 5 min. og lad dem dryppe godt af
3. På en pande svitses løg til de skifter farve, hvidløg presses over, tilsæt soyasauce og ingefær, bland kortvarigt
Medens der svitses piskes æggene sammen i en skål, salt og peber tilsættes
4. Fordel alle grøntsagerne og rejerne på panden
5. Hæld æggemassen over, og lad den stivne ved let varme (ca. 5 min.)
Vend evt. retten efter ca. 3 min.

Tips:

Har man evt. en lille rest grøntsager, bacon, eller andet godt, er det med til at give ekstra smag og udseende

Mor Gerda's æggekage

(2 personer)



Foto stjålet fra internettet