

LCHF: Pizzalåda

Det här receptet har jag sparat på länge men aldrig testat. Några av er känner säkert igen det. Pizzalådan är en gammal goding från 90-talet.

Barnen älskade det så det får hamna bland våra vardagsfavoriter. Topp!



Pizzalåda

3-4 personer

6 ägg

4,5 dl Oatley iMat (ta vispgrädde om du hellre vill det)

3 dl riven ost

150 g strimlad skinka/kassler

1 dl halverade körsbärstomater

3 tsk pizzakrydda

Salt & peppar



-
Sätt ugnen på 225 grader. Blanda allt och häll i en smord ugnform. Grädda ca 20-25 minuter på 200 C tills omeletten "stannat". Servera med rivna morötter, sallad eller coleslaw.