



Frittata med avokadosallad och rökt lax

Kock: **Todd English** Tid: **40 min** Portioner: **8**



Denna rätt gör sig perfekt på en brunch eller som en enkel lunch! Min moster Maria Pia som bor i Rom brukade göra den här rätten till frukost och la den sedan i kylan. När barnen sen kom hem så åt de den till lunch. Den funkar verkligen utmärkt alla tider på dygnet!

Läs även mitt recept till Avokadosallad.



INGREDIENSER

- 1.25 dl bacon, skuren i bitar
- 4.5 dl bakad potatis, kokade och tärnade
- 4.5 dl hackad gul lök
- 2 st pressade vitlöksklyftor
- 1.25 dl finhackad selleri
- 12 st ägg, lätt vispade
- 1 tsk havssalt

0.5 tsk nymald svartpeppar
115 g skivad rökt lax
1 st avokadosallad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 177°C. Stek baconbitarna i en ugnsfast stekpanna 6-8 minuter tills de är krispiga. Låt sedan baconet rinna av på en pappershandduk, men spara ungefär 1 matsked av fett i stekpannan.
- 2** Sautera potatisen i stekpannan med fett i 5 minuter eller tills potatisarna börjar bli gyllenbruna. Tillsätt lök, vitlök och selleri och fräs det under omrörning i cirka 7 minuter. Ta sedan stekpannan från plattan och blanda i de stekta baconbitarna.
- 3** Vispa ihop ägg, salt och peppar i en skål och häll det över blandningen i stekpannan.
- 4** Baka sedan frittatan i ugnen i 15-18 minuter eller tills den är fast. Ta ut stekpannan efter halva tiden och lyft försiktigt kanterna på frittatan och luta stekpannan så att det som ligger överst som inte stelnat rinner under det som har stelnat.
- 5** Ta ut frittatan ur ugnen och låt svalna i 2 minuter. Ta en kniv och skär runt kanterna så att den släpper ordentligt. Vänd sedan upp den på ett fat och skär upp i 8 bitar. Toppa varje bit med de rökta laxskivorna och avokadosallad.