

RECEPT: FRITTATA

Deze week een super simpel recept, namelijk: frittata uit de oven. In dit recept is gekozen voor een frittata met ui, courgette, prei en paprika, maar je kunt ook kiezen voor andere groenten. Frittata is een gerecht waarin je prima alle restjes uit je koelkast kunt gebruiken. Breng het geheel op smaak met wat kruiden en een beetje roomkaas met kruiden. Eet smakelijk!

Ingrediënten voor 1/2 personen

- 2 eieren
- 100 ml melk
- 1 el roomkaas met kruiden
- halve ui
- halve courgette
- halve prei
- 1 paprika
- handje geraspte kaas
- kruiden naar keuze zoals 1 el Italiaanse kruiden, 1 tl paprikapoeder

Werkwijze:

1. Begin met het voorverwarmen van je oven op 200 graden. Snijd de ui, courgette, prei en paprika in stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui, courgette, prei en paprika circa 5 minuten aan.
2. Schep de groenten in een kleine ovenschaal.
3. Meng in een beker/bakje de eieren met de melk, roomkaas en eventueel nog wat kruiden. Giet dit over de groenten. Strooi een beetje geraspte kaas over de bovenkant.
4. Zet de ovenschotel voor 20 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

Bron: lekkerensimpel.nl

