

Frittata uit de oven met ontbijtspek

Ingrediënten

Klontje boter
2 preien, schoongemaakt en in ringetjes
Pakje ontbijtspek
6 eieren, geklutst
250g ricotta
100 milliliter melk
Afbakbrood
sla
Tomaten
Rode ui

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden (180 voor heteluchtoven). Bekleed een ovenschaal van 20x30cm met bakpapier. Smelt de boter in een koekenpan en fruit hierin de prei 8-10 minuten totdat de ringetjes zacht zijn. Schep ze uit de pan in een ruime kom.

Doe het ontbijtspek in de pan en bak totdat de plakjes krokant zijn. Doe ze bij de prei en laat afkoelen. Roer alle overige ingrediënten er goed door. Naar smaak zout en peper toevoegen. Giet deze mix in de ovenschaal. Zet het in de oven. Na 20-25 minuten is het klaar.

Serveer met stokbrood en een salade van kropsla, rode ui en tomaat

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: BBC GoodFood magazine, mei 2013
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel