

Recept!

Frittata met spinazie

Ingrediënten

600 gram verse spinazie
4 tomaten
2 uien
1 eetlepel Italiaanse kruiden
snufje zout en peper
8 eieren
Flinke scheut melk
2 handjes geraspte kaas

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de ui en tomaten in stukjes. Was de spinazie. Giet een scheutje olie in een pan en fruit de ui aan. Voeg na 2-3 minuten de spinazie toe en bak dit net zo lang totdat de spinazie geslonken is.

Is je pan niet groot genoeg om alle spinazie in 1x toe te voegen? Voeg de spinazie dan in delen toe. Als de spinazie geslonken is, voeg je de blokjes tomaat en de kruiden toe en bak je dit een paar minuten mee. Laat vervolgens eventueel de spinazie even uitlekken in een zeef als het geheel erg vochtig is. Meng in een kom de eieren met de melk. Schep de spinazie in een ovenschaal. Giet het ei-mengsel hier overheen.

Strooi wat geraspte kaas over de ovenschotel en zet de frittata met spinazie voor ongeveer 20 minuten in de oven.

Serveer met een salade van kropsla, komkommer, tomaat en rode ui.

Eetsmakelijk!

Onze *inspiratie*: www.lekkerensimpel.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel