

RECEPT GROENTE-FRITTATA'S

Recept voor 12 mini-frittata's



Wat heb je nodig?

- 250 gram vastkokende aardappelen
- 130 gram gemengde diepvriesgroente
- Olie
- 80 gram gruyère of emmentaler (kaas)
- 6 eieren
- 150 ml melk
- Zout en peper
- 12 muffinvormpjes

Hoe maak je het?

1. Verwarm de oven voor op 190 graden.
2. Schil de aardappels, snijd ze in kleine blokjes en kook ze in 4 minuten gaar in wat water. Giet ze daarna af in een vergiet.
3. Kook de diepvriesgroente een paar minuten in een steelpan met water en giet af.
4. Smeer met een kwastje de muffinvormpjes in met een beetje olie.
5. Rasp de kaas en verdeel dit over de muffinvormpjes. Verdeel daarna de groente en aardappels.
6. Klop de eieren met de melk en wat zout en peper los. Verdeel dit over de aardappels en groente.
7. Zet de muffinvormpjes midden in de oven. Bak de frittata's 10 minuten tot dat ze mooi bruin zien.