



Aardappel-frittata met paprika

🕒 20 + 40 + 15 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 400 g aardappelen (vastkokende, voorgekookt)
- ★ ½ pot witte kaasblokjes (in olie, met kruiden)
- ★ ½ pot paprika (geroosterd, 295 gram)
- ★ 1 groene paprika
- ★ ½ rode ui
- ★ 40 g rucola
- ★ 5 eieren

MATERIAAL: ronde ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Vet de ovenschaal in.
3. Snijd de aardappelen in stukken van 2 cm.
4. Laat de kaasblokjes uitlekken en vang de olie op.
5. Verhit 3 el olie in een grote koekenpan en bak de aardappelen 8 minuten op een middelhoge stand.
6. Laat intussen de geroosterde paprika's uitlekken en snijd in stukjes.
7. Maak de groene paprika schoon en snijd in stukjes.
8. Snijd de ui in ringen.
9. Houd ¼ van de rucola apart voor garnering en snijd de rest fijn.
10. Klop de eieren los en breng op smaak met zout en peper.
11. Meng alle paprika met de rucola door de aardappel en schep in de ovenschaal.
12. Verdeel de kaas erover en schenk het eimengsel erop.
13. Leg de uienringen erop en bak de frittata in ca. 40 minuten in het midden van de oven lichtbruin en gaar.
14. Laat de frittata 15 minuten afkoelen op een rooster of laat afkoelen tot kamertemperatuur.
15. Garneer met de rest van de rucola en snijd in punten.

Tip: Bak de frittata, laat helemaal afkoelen en bewaar tot 4 uur op kamertemperatuur. Je kunt de frittata 1 dag van tevoren maken. Laat afkoelen en bewaar afgedekt in de koelkast. Laat 30 minuten voor serveren op kamertemperatuur komen. Wil je de frittata liever warm serveren? Verwarm dan ca. 15 minuten op 150°C in de oven.

Bron: boodschappen.nl

