



Italiaans, maar geen pasta!

Frittata met tuinbonen en pecorino

Frittata con fave e pecorino

2 PERSONEN

🕒 55 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 1 el olijfolie
- ✓ 3 tenen knoflook fijngesneden
- ✓ 200 g tuinbonen vers gedopt (ontdooit uit diepvries)
- ✓ 6 eieren
- ✓ 175 ml slagroom
- ✓ 50 g pecorino geraspt
- ✓ 1 tl citroen bio, rasp
- ✓ 25 g rucola grof gesneden + extra voor erover

MATERIAAL: ovenschaal 20×20 cm ingevet

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Verwarm in een koekenpan de olijfolie.
3. Fruit de knoflook 1 minuut.
4. Schep de tuinbonen erdoor en bak 3 minuten zachtjes.
5. Klop de eieren los met de slagroom, pecorino, citroenrasp, rucola, zout en peper.
6. Schep de tuinbonen in de ingevette ovenschaal.
7. Schenk het eimengsel erover.
8. Bak de frittata in de voorverwarmde oven in 35 minuten goudbruin en gaar.
9. Laat de frittata uit de oven 5 minuten afkoelen en stort 'm.
10. Snijd in blokjes en bestrooi eventueel met een beetje extra rucola.
11. Schenk er nog een straaltje extra vierge olijfolie over.
12. Serveer warm of op kamertemperatuur.

BRON: deliciousmagazine.nl

