

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



of minder...

2 PERSONEN

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  500 g middelgrote zoete aardappels
-  500 g spinazie
-  50 g pijnboompitten
-  6 eieren
-  100 g geraspte geitenkaas

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. 1 Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Schil de aardappelen en snijd in plakken van ongeveer een halve centimeter dik.
3. Verhit wat olie in een pan en bak de spinazie totdat deze is geslonken, breng op smaak met peper en zout.
4. Rooster de pijnboompitten in een droge pan, schep door de spinazie.
5. Bedek de bodem van een ovenschaal met plakjes zoete aardappel, verdeel de helft van de spinazie over de zoete aardappel.
6. Leg daarop weer een laag zoete aardappel en daarop de rest van de spinazie.
7. Klop de eieren samen met een flinke snuf peper en zout los en meng met de geitenkaas.
8. Giet het eiermengsel over de frittata en zet 40 minuten in de oven.

Eet smakelijk!

BRON: chickslovefood.com

