



## Frittata met groene asperges

### 2 PERSONEN

🕒 35 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🥄 250 g champignons ( in plakjes )
- 🥄 1 rode ui
- 🥄 75 gr geitenkaas
- 🥄 100 gr groene asperge ( tips )
- 🥄 5 eieren
- 🥄 scheutje melk
- 🥄 peper en zout

**MATERIAAL:** koekenpan ( vuurvast of met deksel )

### ZO MAAK JE HET:

1. Snipper de rode ui en fruit aan in de pan met wat olie of boter.
2. Voeg de plakjes champignons toe en bak even mee.
3. En dan ook de asperge tips.
4. Klop de eieren los met wat melk en peper en zout en giet dit over de groenten.
5. Kruimel de geitenkaas er over.
6. Zet de pan als hij vuurvast is ca. 15 minuten in de oven op 200°C.
7. Zo niet, dan doe je een deksel op de pan en laat je de frittata rustig stollen.
8. Snijd hem daarna in stukken.

**TIP:** Ook koud lekker.

**BRON:** [leukerecepten.nl](http://leukerecepten.nl)

