

## PAARSE ASPERGES



## V Frittata met paarse asperge en aardappel



### 2 PERSONEN

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 1 el olijfolie
- 🍴 1 citroen
- 🍴 1 tl fijngehakte bieslook
- 🍴 100 g gekookte aardappel, in plakjes
- 🍴 100 g paarse asperges
- 🍴 50 g Comté geraspt
- 🍴 50 g Gruyère geraspt
- 🍴 6 eieren
- 🍴 50 ml melk
- 🍴 zout
- 🍴 peper
- 🍴 2 el boter

**MATERIAAL:** gietijzeren pan

### ZO MAAK JE HET:

1. Bak de paarse asperges en aardappels in de olijfolie.
2. Verwarm de oven voor op 200°C.
3. Verwarm een gietijzeren pan op het vuur en smelt hierin de boter.
4. Klop de eieren los met de melk.
5. Roer de kazen en rasp de citroenschil erdoor.
6. Voeg de asperges en aardappels er aan toe.
7. Giet het eiermengsel in de pan.
8. Iedere keer wanneer er een randje gestold ei ontstaat, roer je dit los met een spatel.
9. Zet het na 4 minuten in de oven voor nog eens 4 minuten.
10. Laat 8 minuten afkoelen en snijd het in punten.

**BRON:** [miljuschka.nl](https://miljuschka.nl)