

Frittata

Recept voor 4 stuks frittata 45 puntjes

Ingrediënten

600 gr cherrytomaatjes
40 eieren
400 gr fetakaas in blokjes gesneden
200 gr Parmezaanse kaas
2 dl slagroom
boter
Zout en peper

Werkwijze

- Verwarm de oven voor op 180c.
- Snij de fetakaas in blokjes.
- Halveer de tomaatjes en bestrooi ze met een beetje zout en peper en laat dit 5 minuten intrekken.
- Meng de eieren, room, Parmezaanse kaas en fetakaas goed door elkaar in en kom.
- Dep na 5 minuten de gesneden tomaatjes droog met wat keukenpapier of een theedoek.
- Verhit de boter in een koekenpan.
- Giet dan het eimengsel in de koekenpan en verdeel de gesneden cherrytomaatjes over het eimengsel.
- Leg dan een deksel op de pan en bak de frittata op laag vuur gaar.
- Haal de frittata dan uit de koekenpan en leg de frittata op een bord.
- Snij de frittata dan in 10 á 11 punten.