

Frittata



Ingrediënten

- 200 gram groene aspergetips
- 150 milliliter amandelmelk
- 12 (biologische) eieren
- 20 gram verse bieslook en peterselie
- scheutje olijfolie
- snufje peper en zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden.

Knip de bieslook en peterselie klein.

Klop de eieren met de amandelmelk en meng hier peper, zout, peterselie en de helft van de bieslook doorheen. Grill ondertussen in een grill- of koekenpan de aspergetips met een scheutje olijfolie.

Vet een ronde ovenschaal in en leg de aspergetips in een waaivorm in de schaal. Giet hier het eimengsel overheen.

Bak de frittata in ongeveer 15 minuten in de oven. Garneer de frittata voor het serveren met de andere helft van de bieslook.

Smakelijk!