

# Frisse frittata



## Ingrediënten

- halve rode peper (zaadjes verwijderd en in kleine stukjes gesneden)
- 4 takjes verse peterselie (klein gesneden of geknipt)
- 25 gram doperwten (ik gebruik erwten uit de vriezer)
- 25 gram maïs uit blik
- 6 eieren
- 75 gram zachte geitenkaas
- 25 gram geraspte geitenkaas
- olijfolie
- peper en zout

## Bereiding

Verwarm de ovengrill voor op de warmste stand. Kook de erwten en maïs in een minuutje gaar en giet af.

Pak een kom en klop hier de 6 eieren met peper en zout los. Zet een ovenvaste koekenpan met antiaanbaklaag of een quichevorm met antiaanbaklaag van ongeveer 21 cm doorsnede op middelhoog vuur. Vet in met olijfolie en giet de eieren erin. Roer de eieren totdat ze beginnen te stollen maar ze nog best vloeibaar zijn en draai het vuur uit.

Strooi de erwten, maïs en twee derde van de peterselie over het ei. Verkruimel de zachte geitenkaas en verdeel die samen met twee derde van de rode peper er overheen. Bestrooi uiteindelijk met peper, zout en de geraspte geitenkaas.

Zet de pan of quichevorm hierna ongeveer 5 tot 10 minuten onder de grill in de oven totdat de frittata bubbelt en mooi goudbruin kleurt aan de bovenkant. Haal tenslotte de frittata uit de oven en bestrooi deze met de rest van de peterselie en rode peper.