



Hoofdgerechten

Frittata met kip

Voor 4 personen.

Ingrediënten

300 gram kip
2 aardappelen (middelgrote)
1 rode paprika
8 kerstomaatjes
2 eetlepels olijfolie
2 eieren
2 eetlepels melk
1 eetlepel bieslook (fijngesneden)
1/4 komkommer
paprikapoeder
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de kipfilets met peper en zout en bak ze in 1 eetlepel olijfolie. Af laten koelen en in blokjes snijden. Kook intussen de ongeschilde aardappelen 15 minuten in zout water. Afgieten, laten afkoelen, de schil er af pellen en in plakjes snijden. Snij de paprika in kleine blokjes en halveer de kerstomaatjes.

Verwarm de resterende olie in een pan op een matig vuur. Bak er de aardappelen en de paprikablokjes 3-4 minuten in aan. Kruiden met peper, zout en paprikapoeder en op het laatst de kipblokjes en de tomaatjes toevoegen. Klop de eieren los met de melk, roer er de bieslook onder en breng ze op smaak met peper en zout.

Giet dit mengsel over de groenten en kip in de pan en laat het in 10 minuten stollen op een middelmatig vuur. Serveren met schijfjes komkommer.

