



Hoofdgerechten

Bijgerechten

Frittata met asperges, rode biet en radijsjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 eieren
250 gram groene asperges (gekookt, in stukjes)
1 rode biet (gekookt, in schijfjes)
1 prei (klein, in stukjes)
4 radijsjes (in schijfjes)
65 milliliters melk
1 handvol peterselie (fijngehakt)
1 handvol dille (fijngehakt)
olijfolie
boter
peper
zout

Bereidingswijze

Verhit de olie in een pan en stoof er de prei met een snuifje zout in aan. Haal ze uit de pan zodra de prei zacht is.

Klop de eieren samen met de melk in een mengkom en breng op smaak met peper en zout.

Verhit de boter in een grote antikleefpan. Voeg het eiermengsel toe en laat 1 minuut bakken voordat je de rode biet, de radijsjes, de prei en de asperges erover strooit.

Bedek de pan gedeeltelijk met een deksel en laat het mengsel op een laag vuur koken tot het niet meer vloeibaar is. Serveer met de gehakte kruiden en peper en zout.

