



Hoofdgerechten

Lentefrittata met balletjes

Voor 4 personen.

Ingrediënten

30 gram parmezaanse kaas
200 gram groene asperges
120 gram erwtjes
1 bussel radijzen
2 lente-uitjes
1/2 citroen
6 eieren
boter
peper
zout

Voor de balletjes

1 eetlepel Italiaanse kruiden (gedroogde)
250 gram gehakt (gemengd)
60 gram paneermeel
1 ei

Bereidingswijze

Meng alle ingrediënten voor de gehaktballetjes goed onder elkaar. Kruid met peper en zout. Rol er kleine gehaktballetjes van en bak ze in wat boter rondom goudbruin.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet een quichevorm in met boter. Snij de radijsjes in kwarten. Snij de groene asperges in schuine plakjes. Snij de lente-ui in ringen. Verdeel alle groenten over de bodem van de quichevorm. Leg er ook de gehaktballetjes tussen.

Klop de eieren los met de citroenrasp en de Parmezaanse kaas. Kruid met peper en zout. Giet dit mengsel over de groenten en gehaktballetjes. Zet 25 minuten in de oven tot het ei helemaal gestold is.

Serveer met een groene salade en stokbrood.

Keukenbenodigdheden

Oven

