



Spaanse frittata met ui, ei, kerstomaat, parmaham en Parmezaanse kaas



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
3 uien (in ringen)
1 aardappel (gekookt en in plakjes)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
200 gram parmaham
125 gram kerstomaten (gehalveerd)
8 eieren
1 kopje parmezaan (geraspt)
1 bosje bladpeterselie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uiringen glazig in olijfolie. Bak de aardappelplakjes mee. Voeg de knoflook, de parmaham en de kerstomaten toe. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 2.** Klop de eieren los in een kom. Breng ze eveneens op smaak met peper en zout. Voeg de Parmezaanse kaas en de fijngesneden bladpeterselie toe.
- 3.** Giet in de pan en doe er een deksel op. Laat op laag vuur zachtjes garen tot de eieren gestold zijn.
- 4.** Werk af met bladpeterselie.