

RAAPSTEEL

Raapstelenfrittata met tunbonen en spinaziesalade

Benodigdheden

- 125 g tunbonen diepvries
- 6 eieren
- 25 ml slagroom
- 2 bosuien fijngesneden
- 1 bossen raapstelen
wortels verwijderen
- 200 g Hollandse witte in blokjes
van 1 x 1 cm, of buffelmozzarella
- 1 sjalotten in dunne halve ringen
- 1 el wittewijnazijn
- 3 el olijfolie extra vierge
- 100 g spinazie

Tijd

50 minuten

Aan de slag

Stap 1: Verwarm de oven voor op 200°C. Kook de tunbonen ± 2 min. in kokend water met zout.

Stap 2: Klop in een kom de eieren en room los en voeg zout en peper naar smaak toe. Roer de bosui erdoor. Verdeel de raapstelen over een ingevette ovenschaal en verdeel de tunbonen erover. Schenk het eimengsel erover en verdeel de kaas erover. Zet de ovenschaal in het midden van de oven en bak in 25-30 min. goudbruin en gaar.

Stap 3: Laat de sjalot met de azijn 5 min. in een kom marinieren. Voeg de olie toe en breng de dressing op smaak met zout en peper. Schep in een ruime kom de spinazie en dressing door elkaar en serveer met de frittata.

Lekker met zuurdesemcroutons.

