

Benodigdheden

voor 4 personen

2 el olijfolie
200 g snijbiet, grof gehakt
100 g spinazie
6 eieren
100 ml melk
50 g Parmezaanse kaas
1 el krulpeterselie, fijngehakt
1 el dille, fijngehakt
zeezout en zwarte peper

Tijd

30 minuten

SNIJBIET

Frittata met snijbiet & spinazie

Aan de slag

Stap 1: Verhit de olijfolie in een ovenbestendige koekenpan. Roerbak de snijbiet en spinazie in porties tot ze zijn geslonken.

Stap 2: Klop de eieren los met de melk, Parmezaanse kaas, peterselie, dille, zout en peper.

Stap 3: Giet het eimengsel over de groenten in de pan. Laat op laag vuur garen tot de randen stevig zijn en de bovenkant nog zacht.

Stap 4: Verwarm de grill voor tot 200 °C. Zet de pan onder de grill en bak tot de bovenkant goudbruin is.

Stap 5: Snijd in punten en serveer warm of op kamertemperatuur.

