

## Benodigheden

voor 4 personen

2 lente-uien  
1 rode paprika  
4 eieren  
1 eetlepel rozemarijn  
1 eetlepel tijm  
100 gram harde geitenkaas  
500 gram zoete aardappelen  
1 eetlepel olie  
peper  
zout

## Tijd

20-30 minuten

# ZOETE AARDAPPEL

Frittata van zoete aardappel  
en geitenkaas

## Aan de slag

**Stap 1:** Schil de aardappelen, snijd ze in gelijke plakjes en blancheer ze 7 minuten in kokend water met wat zout. Laat ze goed uitlekken

**Stap 2:** Snijd intussen de bosuitjes in dunne ringetjes en de schoongemaakte paprika's in gelijke blokjes

**Stap 3:** Verwarm wat olie in een grote koekenpan, verdeel de aardappelplakjes over de bodem.

**Stap 4:** Klop de eieren los, voeg de verse kruiden, de geraspte geitenkaas en naar smaak versgemalen peper en zout toe, schep hier dan de overige klein gesneden groenten door en schenk dit mengsel op de aardappelplakjes.

**Stap 5:** Laat de frittata, eventueel met een deksel op de pan in ± 10 minuten gaar bakken op een laag vuur.



Bron: Verseoogst