

# SNIJBIET FRITTATA

Van: Claire Brandts

## Benodigdheden

- 500 gr snijbiet
- 2 tenen knoflook
- 1 lente-ui
- 2 el olijfolie
- 8 eieren
- 25 gr Parmezaanse kaas
- 1 kleine rode ui
- 1 el pijnboompitten
- zout en peper



## Aan de slag

**Stap 1:** Verwarm de oven voor op 180°C.

**Stap 2:** Snijd de knoflook en lente-ui fijn.

**Stap 3:** Snijd de stelen van de snijbiet in dunne reepjes.

**Stap 4:** Verhit een eetlepel olijfolie in een koekenpan.

Fruit hierin de lente-ui, knoflook en snijbietstelen 10 minuten.

**Stap 5:** Snijd de snijbietbladeren in dunne reepjes.

Was ze met koud water en voeg – inclusief aanhangend water – toe aan de pan. Roerbak nog 5 minuten.

**Stap 6:** Klop de eieren los in een kom. Rasp de Parmezaanse kaas fijn en roer door de eieren. Roer het snijbietmengsel erdoor en breng goed op smaak met zout en peper. Verhit opnieuw een eetlepel olijfolie in de koekenpan op middelmatig vuur en schenk het eiermengsel erin.

**Stap 7:** Snijd de ui in dunne ringen en schik die er bovenop. Strooi de pijnboompitten erover.

**Stap 8:** Bak de frittata 4 minuten tot de onderkant gaar begint te worden. Je herkent dit doordat de eieren aan de zijkant van de pan beginnen te stollen.

**Stap 9:** Schuif de pan daarna in de oven en bak nog 15 minuten tot de frittata net gaar is.

**Stap 10:** Breng op smaak met zout en peper en je favoriete smaakmakers, zoals bijvoorbeeld blaadjes tijm, citroenrasp en chilivlokken.

**Tip:** we serveren de frittata graag met opgeklopte ricotta of feta (250gr) – deze wordt heerlijk luchtig en romig door het samen met 1 eetlepel citroensap en 1 eetlepel olijfolie 1-2 minuten constant te kloppen in een keukenmachine (met het s-mes erin).