

# Frittata aardappel

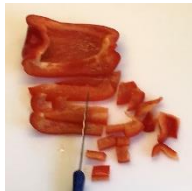
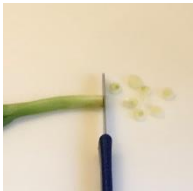
## Wat heb je nodig

300 gram aardappelen  
1 tomaat  
½ paprika  
2 sjalotjes  
2 bosuitjes  
4 eieren  
1 ons ham (plakjes)

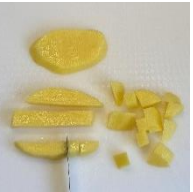
50 ml melk  
1 theelepel paprikapoeder  
1 snufje chilipoeder  
1 snufje zout  
1 snufje peper  
1 eetlepel olie  
olie om in te vetten



Pel de sjalotjes en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de sjalotjes in kleine stukjes.  
Was de tomaat en dep hem droog met keukenpapier.  
Snijd de tomaat in kleine stukjes.



Was de bosuitjes en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de bosuitjes in dunne ringen.  
Was de halve paprika en haal de zaden eruit.  
Snijd de paprika in kleine stukjes.



Schil de aardappelen en was ze.  
Snijd de aardappelen in blokjes en doe ze in een schaal.  
Doe de paprikapoeder en chilipoeder erbij.  
Meng alles goed door elkaar.



Snijd de plakjes ham in reepjes.  
Snijd de reepjes in stukjes.  
Vet een ovenschaal in met olie.  
Zet de oven op 200 graden.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de sjalotjes en paprika in de pan en bak, al omscheppend, 2 minuten.  
Doe de tomaat, bosuitjes en de aardappel blokjes erbij.



Bak het op de laagste stand 20 minuten, af en toe roeren.  
Doe de ham erbij en bak nog 1 minuut en zet de kookplaat uit.  
Breek de eieren in een kopje en doe ze in een mengkom.  
Doe de melk, peper en zout erbij en klop het door elkaar.



Doe het aardappel groentemengsel in de ovenschaal.  
Schenk het eimengsel er overheen.  
Zet de ovenschaal in de oven en bak 25 minuten.  
Lekker met een groene salade.