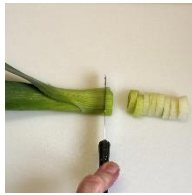


# Frittata kruidenkaas

## Wat heb je nodig

125 gram champignons  
1 dunne prei  
75 gram doperwtten  
2 sjalotjes  
3 eieren  
50 gram Boursin

50 gram kaas  
1 theelepel paprikapoeder  
1 snufje peper  
1 snufje zout  
1 eetlepel olie  
olie om in te vetten



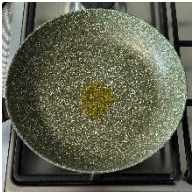
Snijd de prei in de lengte doormidden.  
Snijd de uiteinden eraf.  
Was de prei grondig onder de koude kraan.  
Snijd de prei in dunne ringen.



Pel de sjalotjes en snijd de uiteinden eraf.  
Snijd de sjalotjes in kleine stukjes.  
Maak de champignons schoon en snijd de steeltjes eraf.  
Snijd de champignons in dunne plakjes.



Rasp de kaas op de fijne rasp.  
Vet een ovenschaal in met olie.  
Breek de eieren in 3 kopjes.  
Zet de oven op 180 graden.



Doe de olie in een koekenpan en zet hm op de kookplaat.  
Laat de olie warm worden op de middelste stand.  
Doe de sjalotjes in de koekenpan.  
Bak de sjalotjes al omscheppend 2 minuten.



Doe de champignons, prei en doperwtten erbij.  
Doe er peper en zout bij en bak al omscheppend 8 minuten.  
Doe de eieren, paprikapoeder en de Boursin in een beslagkom.  
Doe er 25 gram geraspte kaas bij en klop het door elkaar.



Doe de gebakken groente bij het eimengsel.  
Roer het goed door elkaar.  
Schenk het in de ingevette ovenschaal.



Strooi de rest van de geraspte kaas erover.  
Zet de ovenschaal in de oven.  
Bak het in 20 minuten gaar.  
Lekker met brood en/of een groene salade.