

Frittata spinazie

Wat heb je nodig

200 gram spinazie (gewassen)
200 gram cherry tomaatjes
1 sjalotje
1 teentje knoflook
5 eieren
75 gram oude kaas

100 ml kookroom
1 snufje peper
1 snufje zout
1 eetlepel olie
olie om in te vetten



Pel het sjalotje en snijd de uiteinden eraf.
Snijd het sjalotje in kleine stukjes.
Pel het teentje knoflook.
Snijd de uiteinden van het teentje knoflook af.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden op de middelste stand.
Doe het sjalotje in de koekenpan en pers de knoflook er boven uit.
Bak dit 1 minuut en doe dan de spinazie erbij.



Bak het al omscheppend tot de spinazie geslonken is.
Als alle vocht verdampt is, zet je de kookplaat uit.
Laat het even afkoelen.
Rasp de kaas op de fijne rasp.



Was de tomaatjes in een zeef en laat ze uitlekken.
Snijd de tomaatjes door de helft.
Vet een ovenschaal in met olie.
Zet de oven op 180 graden.



Breek de eieren in een kopje en doe ze in een beslagkom.
Schenk de kookroom erin.
Klop met een garde alles goed door elkaar.



Doe de cherry tomaatjes en de spinazie bij het eimengsel.
Doe er 35gram geraspte kaas bij.
Doe de peper en het zout er ook bij.
Roer alles door elkaar en schenk het in de ovenschaal.



Strooi de rest van de geraspte kaas erover.
Zet de ovenschaal in de oven.
Bak de frittata in 25 minuten gaar.
Geef er stokbrood bij.