

## Frittata met aardappel en courgette

### hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 4 aardappels
- 1 courgette, in plakjes
- 8 eieren

Serveer met een frisse, groene salade en brood.

En verder:

- 1 teentje knoflook
- 1 ui, gesnipperd
- room of mascarpone
- boter/olie om te bakken
- een handje pittige kaas, geraspt of in plakjes
- zout en peper
- Eventueel: uienringen, rode paprika in reepjes kerstomaatjes gehalveerd
- maiskorrels (uit blik)

Breek de eieren in een kom en klop ze los met wat zout en peper. Voeg eventueel een scheutje room of een paar lepels mascarpone toe. Schil de aardappelen en kook ze 10 minuten. Giet af, laat wat afkoelen en snijd in plakjes. Maak de courgette en eventueel de overige groentes schoon en snijd ze klein. Doe olie/boter in een grote koekenpan en bak de groentes bijna gaar. Voeg dan het eimengsel toe en zet het vuur zacht-middelhoog. Bestrooi met een handje kaas. De frittata moet langzaam stollen, aan de randen knapperig zijn en in het midden nog een beetje vloeibaar. Maak hem van de bodem los en serveer in punten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.kookgenoot.nl/>