



## **Kruiden Frittata**

### **Ingrediënten:**

Voor 4 personen

6 eieren

Allerlei kruiden (bv peterselie, bieslook, tijm of munt)

1 scheutje plantaardige of geitenmelk

3 el geraspte Parmezaanse kaas of harde geitenkaas

Olie om in te bakken

### **Bereiding:**

Klop de eieren los en voeg de geraspte kaas toe. Voeg peper en zout toe.

Hak de kruiden die je wilt gebruiken fijn en voeg het toe aan het eimengsel

Klop het geheel goed door met een garde.

Doe wat vet in een koekenpan, niet te het laten worden. Eimengsel toevoegen en met een deksel op de pan op heel laag vuur, 15 minuten laten bakken. Pas op dat de bodem niet verbrand. Als het ei is gestold, draai je de fritatta (bord erop, omdraaien en frittata van het bord weer in de pan laten glijden) en nog 5 minuutjes bakken.

De frittata op een bord laten glijden en garneren met wat kruiden.

