



Frittata met asperges en parmaham



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

500 gram witte asperges
8 eieren
50 gram parmezaan (geraspt)
1 pak dille (bio, fijngehakt)
100 gram parmaham (in reepjes gesneden)
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de asperges met een dunschiller. Snij ze in stukken van +- 5 cm.
- 2.** Kook de asperges gaar in lichtgezouten water. Laat ze uitlekken.
- 3.** Klop de eieren los. Voeg de Parmezaanse kaas en de dille toe. Breng op smaak met peper en zout. Roer een groot deel van de parmareepjes onder het mengsel.
- 4.** Verhit een scheut olijfolie in een pan. Giet het eiarmengsel in de pan. Verdeel de asperges erover. Leg de resterende parmareepjes erop.
- 5.** Zet het vuur lager. Doe het deksel op de pan en bak de frittata gedurende 15 à 20 minuten of tot de bovenkant gestold is.