

Frittata met spinazie en pecorino romano

Ingrediënten:

2 uien
2 teentjes knoflook
600gr spinazie
100gr pecorino romano
6 eieren
 $\frac{1}{2}$ tl nootmuskaat

Keukenspullen

Koeken(hapjes) pan met deksel



Bereiding:

1. Snijd de uien in dunne parten en snijd de knoflook fijn. Verhit de olie in de koekenpan en bak de uien en knoflook op een laag vuur. Zet het vuur hoog voeg de spinazie in delen toe en laat omscheppend slinken.
2. Rasp ondertussen de kaas. Klop de eieren los en schep de kaas erdoor. Breng op smaak met de nootmuskaat en peper.
3. Schenk het eiermengsel over de spinazie in de pan en roer alles door. Doe het deksel op de pan en laat de frittata op laag vuur in 15 minuten garen.
4. Snijd de frittata in 12 stukken, serveer warm of op kamer temperatuur.

Eet smakelijk

