



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Frittata med champignon og spinat

Det skal du bruge

125 g champignoner
125 g cherrytomater
1 bundt forårsløg
6 stk æg
50 g babyspinat
50 g salatost i
kryddermarinade
½ pk bredbladet persille
2 stk brød

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. Skyl champignon og tomater og skær i halve. Snit det hvide af forårsløg i ca. 2 cm lange stykker og hak det grønne til drys.
3. Kom lidt olivenolie på en pande, der kan gå i ovnen og er stor nok til alle ingredienser. Steg champignon og forårsløg ved middel varme i ca. 5 min.
4. Slå æggene ud i en skål og pisk dem sammen med lidt salt og peber.
5. Kom tomater, spinat og ost på panden og hæld æggemassen over. Stil panden i ovnen i ca. 15 min. til frittata'en er gennembagt. Hvis din pande ikke kan tåle at komme i ovnen hældes massen i et ovnfast fad smurt med olivenolie.
6. Skyl og hak persillen groft og bland den med de hakkede toppe fra forårsløg.
7. Sæt brødene med i ovnen de sidste 5 min.
8. Servér frittata med grønt drys og lunt brød.