



ITALIAANSE FRITTATA MET TOMAAT EN ANSJOVIS

NODIG

4 eieren
8 ansjovis
4 tomaten in blokjes
2 tenen knoflook
1 tl Italiaanse kruiden
verse peterselie
1 el olijfolie
8 zwarte olijven

DOEN

1. Fruit knoflook in olijfolie, Voeg tomaten toe en Italiaanse kruiden
2. Kluts de eieren, breng op smaak met peper en zout en voeg gehakte peterselie toe (bewaar nog wat peterselie voor garnering).
3. Doe het ei bij de tomaten. Leg de ansjovis kloksgewijs om het ei en verdeel de olijven.
4. Bak met de deksel op de pan ongeveer 10 minuten totdat het gaar is. Garneer met peterselie. Zet de pan op tafel en snijd de frittata in punten.

Smakelijk eten.



LEKKER
SIMPEL
SNEL

WWW.BONAPETIT.NU