

Minifrittata met courgette en Parmezaanse kaas

Datum:	14-10-2019
Type gerecht:	Tapa
Samengesteld door:	Richard Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 g mascarpone (beker 250 g)
- 8 eieren
- 1 teen knoflook
- 0,5 courgette
- 25 g Parmezaanse kaas (stukje)
- 2 takjes basilicum (bakje 20 g)
- 4 eetl. olijfolie
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper
- 2 kleine koekenpannen

Bereidingswijze:

Klop met een vork de mascarpone los, Klop de eieren los. Meng er de mascarpone, de knoflook, de courgette, de kaas en het basilicum met zout en peper naar smaak door.

Verhit In twee koekenpannen de helft van de olijfolie. Schenk in elke pan een gedeelte van het eimengsel. Bak de frittata's in 6-8 minuten aan beide kanten goudbruin en gaar.

Laat de frittata's op een bord glijden (houd ze eventueel warm onder een deksel of aluminiumfolie) en bak met de rest van de olijfolie en het eimengsel nog 2 frittata's.
Leg de frittata's op borden en serveer warm of op kamertemperatuur. Bestrooi eventueel met wat extra blaadjes basilicum. Lekker met sneetjes ciabatta en olijven.