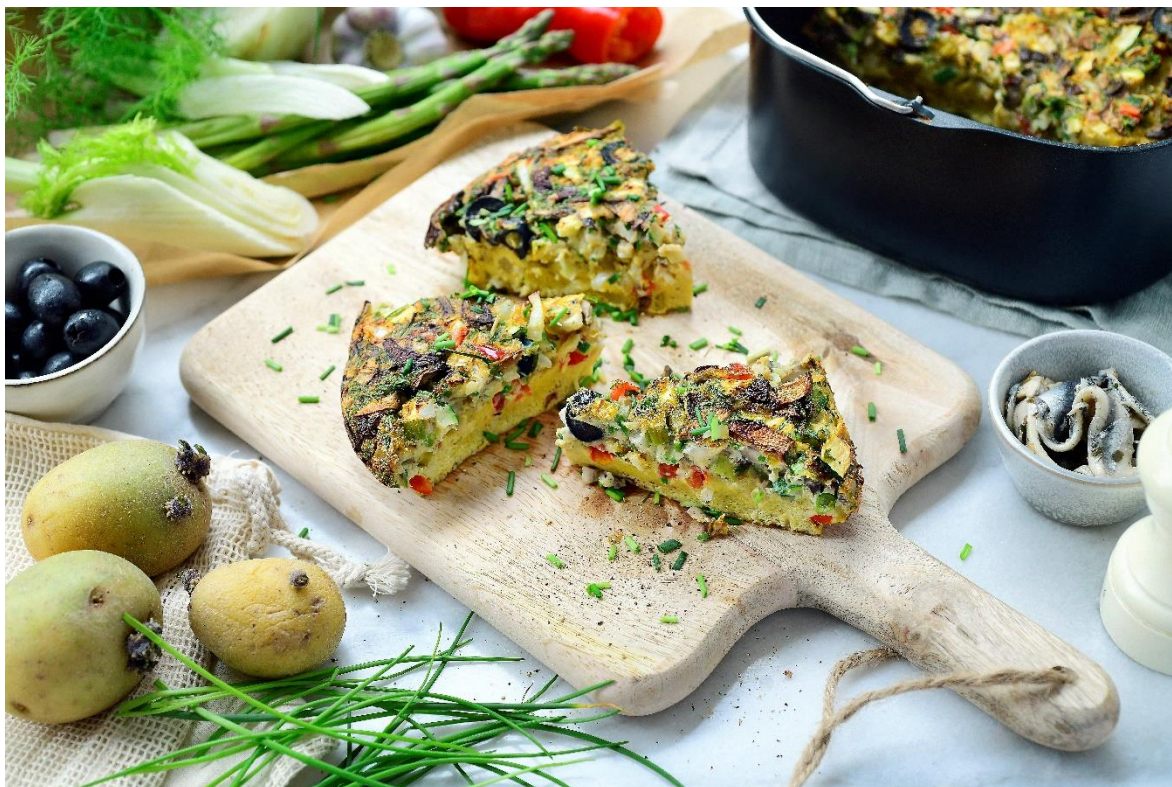


Verspillingsvrije Frittata uit de Philips Airfryer

Een frittata is een geweldige manier om restjes groenten te gebruiken en voedselverspilling tegen te gaan. Met dit recept tover je een smakelijke frittata op tafel uit de Philips Airfryer, met ingrediënten die je in je koelkast kunt vinden. Eet smakelijk!



Receptcredits: The Philips Chef

Ingrediënten

voor 15 stuks

7 eieren

700 g oude gemengde groenten naar keuze zoals tomaat, courgette, aardappels, knoflook, paprika, rode peper etc.

50 g olijven

1 klein blikje ansjovis fijngesneden

1 bosje fijngesneden kruiden, zoals bieslook of peterselie

1 tl gerookte paprika poeder

Peper en zout

Benodigheden

- Ronde bakvorm

Bereidingswijze:

1. Snijd de groenten in kleine blokjes, doe deze in de bakvorm en rooster 7 minuten op 200 graden, zodat ze lekker zoet worden.
2. Snijd tussendoor de kruiden fijn en meng met de eieren, paprikapoeder, peper en zout. Giet dit eimengsel over de groenten en roer door elkaar in de bakvorm.

3. Bak vervolgens de frittata 20 minuten op 170 graden in [de Philips Airfryer](#).

Tip: Mocht je een vegetarische variant willen maken dan kun je de ansjovis vervangen door gehakte noten of een vegetarische vleesvervanger.