

Frittata met Bouquet des Moines, chorizo, spinazie en kikkererwten



30 min



30 min



4 personen

Ingrediënten

- 1 Val-Dieu Bouquet des Moines
- 120 g chorizo (zacht of pikant, naar keuze)
- 200 g jonge spinazie
- 1 blik gekookte kikkererwten (240 g, uitgelekt gewicht)
- 1 ui
- 6 eieren
- 1 dl melk
- ½ koffielepel komijn
- Peper en zout

Bereiding

- Verwijder het vel van de chorizo en snij de worst in kleine blokjes. Bak ze op heel zacht vuur in een ovenbestendige pan met diameter 24 cm. Verhoog het vuur wanneer het vet begint te smelten en laat de blokjes bruin bakken.
- Neem de chorizo met een schuimspaan uit de pan en laat uitlekken. Stooft de fijngesnipperde ui 5 min in het vrijgekomen vet op zacht vuur. Voeg dan geleidelijk aan de gehakte spinazie toe en laat verder stoven tot hij geslonken is. Kruid met peper en lichtjes met zout en bestrooi met komijn.
- Verwarm de ovengrill voor.
- Giet de kikkererwten af, spoel ze onder koud water en doe ze bij in de pan. Voeg ook de chorizoblokjes toe, roer en giet er het eiernmengsel (eieren losgeklopt met melk, peper en een beetje zout) over. Laat 10 min op matig vuur stollen en schraap af en toe op de bodem zodat het nog niet gestolde eiernmengsel er kan tussen vloeien.
- Snij de Bouquet des Moines in 8 halve schijven en leg ze op de frittata (de bovenkant moet nog een beetje vloeibaar zijn). Laat enkele minuten goudbruin kleuren onder de grill.
- Serveer warm met een slaatje en brood. Ook heel lekker koud voor de lunch op kantoor of voor een picknick.

Tip

Geen geschikte pan in huis? Leg de frittata in een ovenschaal voor het kleuren onder de grill. Je kan de frittata ook volledig in de oven garen: reken dan 30 min baktijd op 180°C en voeg de Bouquet des Moines 10 min voor het einde toe.



Ontdek
andere recepten

