



VEGETARISK

Frittata med ricotta och örter

Kock: **Helene Henderson** Tid: **70 min** Portioner: **4**

Frittata är en ägg-cellent frukosträtt, speciellt om man är många. Så mycket snabbare än omelett. Rör ihop ägg med massor med ost och grönsaker och sedan in med det hela i ugnen. God morgon!



Frittatan kan göras i individuella mindre gjutjärnsformar eller i en stor gjutjärnsstekpanna (med ugnsfast handtag). Om du gör en stor, servera den sedan på ett fat. Smörj då pannan och lägg bakplåtspapper i botten innan du häller i äggsmeten för att sedan lättare få frittatan ur pannan.

INGREDIENSER



- 8 ägg
- 1 tsk salt
- 0.75 dl grädde eller mjölk
- 250 g ricotta
- 1 dl riven ost
- 2.5 dl frysta örter
- 2,5 dl halverade körsbärstomater

2.5 dl skivade champinjoner
0.50 dl (riktmärke) parmesanost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 200 grader. Fräs svampen i ca 5 minuter i en het stekpanna. Vispa ihop ägg och salt i en bunke. Tillsätt grädde, ricotta och riven ost. Rör ihop men låt det finnas kvar klumpar av ricottan. Rör i frysta ärtor, halverade körsbärstomater och den frästa, skivade svampen.
- 2** Häll äggsmeten i individuella formar eller alltihop i en stekpanna. Strö parmesanost över och grädda i ca 12 minuter för mindre formar eller ca 40 minuter för en stor. Servera frittatan varm eller rumstempererad.