



VEGETARISK

Potatis- och zucchinifrittata

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Frittata måste en av världens bästa, snabbaste och billigaste maträtt. Den här omelettliknande rätten kan smaksättas och fyllas med det mesta - perfekt för rester och kylskåpsrensning. Frittata smakar dessutom lika bra till frukost, lunch och middag.

Några tips för perfekt frittata: Allt som ska i måste vara tillagat så att inte någon ingrediens släpper ifrån sig vätska, det gör äggen vattniga. Fräs ingredienserna i en stekpanna och ge dem lite färg, karamelliseringen ger mycket smak.



INGREDIENSER

- 1 kg kokt potatis
- 2 zucchini
- 4 vitlöksklyftor
- 4 msk olivolja
- salt & peppar
- 2 färska chilifruktar
- 1 kruka färsk basilika
- 12 ägg
- 2 dl riven västerbottenost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skiva kokt potatis och zucchini. Hacka vitlöksklyftorna. Fräs potatisen, zucchini och vitlök i olivolja till det får lite färg. Tillsätt hackad färsk chili och smaka av med salt och peppar.
- 2** Vispa upp 12 ägg med salt och peppar och rör i grovt hackad basilika. Häll sedan äggblandningen över potatisen. Låt äggen sakta stelna i pannan och strö över rikligt med västerbottenost precis innan den blir fast.