



## Frittata van witlof met spinazie en spekjes

Hoofdgerecht, Snack • Groente, Varkensvlees

### Ingrediënten

1 kg witlof  
150 gram gerookte spekblokjes  
100 gram jonge spinazie  
20 gram boter  
zout, cayennepeper,  
nootmuskaat  
6 eieren  
100 gram geraspte pittige kaas  
enkele eetlepels zelfrijzende  
bloem + scheutje volle melk  
Olijfolie  
Soort brood naar keuze.

### Bereiding

Witlof schoonmaken en in grove stukken snijden.  
Bak witlof samen met de spekblokjes in hete boter en laat het wat kleur krijgen.  
Roer er op het laatst de spinazie door tot die slinkt.  
Laat iets afkoelen.  
Oven verwarmen op 175 graden.  
Eieren losroeren met melk, bloem, zout, cayennepeper er nootmuskaat.  
De witlofbereiding door de eieren mengen met de geraspte kaas.  
Een ovenbestendige koekenpan (geen steel van kunststof of hout) op het vuur goed verhitten met wat olijfolie en hierin de bereiding bakken.  
Na enkele minuten in de warme oven plaatsen gedurende 20 minuten.

Serveer met krokant brood zoals stokbrood of pistolets.

### Notities

Recept voor frittata van witlof. Frittata is eenvoudig te

bereiden en kun je zowel als lunchgerecht en hoofdgerecht bereiden. Best te serveren met een krokante broodsoort.

## Foto's

