

# FRITTATA MEETS RÖSTI

28

[ **Frittata** (kruising van pannenkoek, pizza en omelet uit Italië) **meets Rösti** (aardappelkoek uit Zwitserland).

Dit overheerlijke gerecht is ideaal om allerlei restjes in kwijt te geraken als je maar genoeg aardappelen in huis hebt. Verder is dit gerechtje ook de dag erna nog lekker in de brooddoos, **àls er überhaupt overschot is.** ]

## INGREDIENTEN

(hiermee maak je 4 stevige aardappelkoeken waarmee je vlot een gezin van 7 kan voeden, als hoofdgerecht):

- 12 eieren
- 1,8 kg aardappelen
- 1 kg wortelen
- 500 gr geraspte mozzarella
- 2 bussels lenteuitjes (die kunnen er ook uitgelaten worden of vervangen door gesnipperde ajuin)
- 200 gr bloem
- Zout en peper (naar smaak)





## WERKWIJZE

**Stap 1:** Rasp de aardappelen en de wortelen (met de grofste rasp). Als je geen keukenrobot hebt om deze erdoor te duwen, hoop ik dat je kinderen hebt die je aan het werk kan zetten. Als je géén kinderen en géén keukenrobot hebt, zijn de hoeveelheden waarschijnlijk ook niet zo groot en lukt het prima met de hand.

**Stap 2:** Snijd de lenteuitjes in fijne ringetjes. Als je nog verrimpelde paprika's hebt liggen, kun je deze ook in kleine stukjes snijden. Andere groenten kunnen ook, zolang ze maar niet te veel vocht bevatten.

**Stap 3:** Doe alles in een grote mengkom: raspstel, eieren, bloem, kaas, groenten, peper en zout (dit mag behoorlijk wat zijn, anders is er maar weinig smaak aan). Meng goed met je handen.

**Stap 4:** Doe ongeveer  $\frac{1}{4}$  van dit mengsel in een beboterde pan. Laat dit ongeveer 20 minuten bakken op een zacht vuurtje (bij mijn inductievuur is dit stand 4). Vervolgens draai je de aardappelkoek om en laat je het nog eens ongeveer 20 minuten bakken.

Als je een timer zet, kan je intussen perfect andere klusjes doen (of zelfs kinderen naar de muziekschool brengen).

Het omdraaien is echt kinderspel. Laat de aardappelkoek op een groot bord glijden.

Vervolgens draai je de pan ondersteboven over het bord. Je draait nu de pan mét het bord tegelijk om. Nu is de ongebakken kant op de juiste plaats en moet je enkel nog met een vork het bord uit je pan vissen.

Als je een stevig, handig deksel hebt, kan dit ook met het deksel. Je laat dan de aardappelkoek glijden op het deksel en draait het deksel met pan en aardappelkoek in één keer om.

*Dit gerecht serveer ik meestal met een berg koude groentjes (lees: alle groenten die te 'nat' zijn om erin te verwerken): tomaat, komkommer, sla, ... Je kan dit als hoofdgerecht gebruiken of alsnog een stukje vlees erbij bakken. Of je verwerkt wat spek in de aardappelkoek. Opties zijn legio ....*