

Frittata met cantharellen en verse kruiden (Ovenschotelstijl)

Diner



Frittata met cantharellen en verse kruiden (Ovenschotelstijl)

Deze frittata met cantharellen en verse peterselie is een echte smaakbom uit de oven.

Simpel te maken, maar elegant genoeg voor een brunch met gasten of een doordeweekse avond waarop je net wat meer wil. De aardse smaak van gebakken cantharellen komt prachtig tot z'n recht in het romige eimengsel, en met een handje verse peterselie til je het geheel naar een fris, groen niveau.

Tip: Geen cantharellen in huis? Vervang ze gerust door kastanjechampignons of oesterzwammen. En heb je nog wat groenten over in de koelkast (zoals spinazie, prei of courgette)? Gooi ze er lekker bij! Deze ovenschotel is ideaal voor een creatieve no-waste maaltijd.

Liever iets met een romige bite maar dan zonder ei? Probeer dan eens onze [risotto met pompoen](#) verwarmend, zacht en vol smaak.

Serveer je frittata warm of laat 'm afkoelen en neem hem de volgende dag als lunch mee. Net zo lekker!

ingrediënten

voor 4 personen

250 g cantharellen (of
gemengde paddenstoelen)

1 rode ui, fijngesnipperd

1 teentje knoflook, geperst

6 eieren

100 ml slagroom of
plantaardige room

50 g Parmezaanse kaas
(geraspt)

2 el olijfolie

handvol verse peterselie
(grof gehakt)

optioneel verse tijm

snuf zout en versgemalen
peper naar smaak

bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C (hetelucht).
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak de ui en knoflook 2 minuten op middelhoog vuur. Voeg de cantharellen toe en bak ze tot ze goudbruin en geslonken zijn (ca. 5–6 minuten). Breng op smaak met zout, peper en eventueel tijm.
3. Klop de eieren los met de room en voeg de geraspte Parmezaan toe. Breng op smaak met een snuf zout en peper.
4. Vet een ovenschaal in en verdeel het paddenstoelenmengsel erin. Giet het eimengsel erover. Bestrooi met wat extra Parmezaan en de helft van de peterselie.
5. Bak de frittata in ca. 25–30 minuten gaar, tot het ei gestold is en de bovenkant licht goudbruin.
6. Garneer met de rest van de peterselie. Serveer warm of lauwwarm met een groene salade of wat brood.