Oppskrift

Frittata med kylling

Frittata - er en italiensk omelett som du kan fylle med mye godt. Hva med å prøve denne omeletten med kylling, spinat og tomat?

1

Slik gjør du

Forvarm stekeovnen til 180°C og smør en liten ildfast form med litt olje.

Pisk eggene i en bolle sammen med litt salt og pepper og sett til side.

2

Finhakk vårløk og del aspargesen i 2 cm lange biter. Legg av litt til topping. Hakk paprika, tomat og spinat og ha alle grønnsakene i eggebollen. Del kyllingen i litt mindre biter og bland inn i eggene.

3

Hell over i formen og stek i 25 minutter, eller til eggeblandingen har stivnet helt.

Server med et dryss av hakket vårløk.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	6 stk
Salt & Pepper	
Vårløk	4 stk
Tomater	6 stk (små)
Asparges	6 stk
Spinat	1 håndfull
Kylling salatkjøtt	1 pk

Allergener

- Egg