



Waterkers-Frittata 4 prs.; **warm of koud geserveerd als lunchgerecht, hapje of diner met een lekkere groene salade**

Ingrediënten:g

- 2 zakjes of 1 bos waterkers
- 125 gram spekjes
- 450 gram voorgedroogde aardappelschijfjes
- 2 uien
- 50-100 gr. geraspte Parmezaan of oudere kaas
- 6 eieren
- peper
- scheutje olijfolie

Bereiding:

1. Was de waterkers in koud water, centrifugeer het droog en snij blad + steel in stukjes van \pm 1 cm
2. Vet een ovenschaal in met een beetje olijfolie
3. Bak de spekjes uit, schep het vet uit de pan
4. Doe de uien erbij en bak 2 minuten mee
5. Voeg de aardappelschijfjes toe en bak deze 5 minuten mee of totdat de aardappel gaar is
6. Voeg de waterkers toe en bak dit mee tot het geslonken is
7. Doe het bakmengsel in de ovenschaal en verdeel de kaas erover
8. Kluts de eieren met wat versgemalen peper
9. Giet het eimengsel over het bakmengsel in de ovenschaal
10. Bak de frittata in de oven op 200°C of in een koekenpan met deksel erop totdat het volledig gestold is.

Variatietip:

- * Voor een iets sterkere smaak kan men ook een klein, uitgeperst teentje knoflook en/of een theelepel kerriepoeder meebakken (bij stap 4 toevoegen).