

SLAATJE MINI FRITTATA



Ingrediënten (voor 4 porties):

- 100 g veldsla
- 4 rijpe tomaten
- een busseltje radijsjes
- 1 rode en 1 gele puntpaprika
- 2 pijpajuintjes
- 4 eieren
- halfvolle melk
- 1 vetarm bouillonblokje
- 100 g ham blokjes
- 100 g gerookte zalm
- 1 wit van prei
- 1 dikke wortel
- 4 sneetjes bruin brood



Bereidingswijze:

- Breek de eieren in een kom en klop los met de halfvolle melk en verkruimel het bouillonblokje in deze mengeling.
- Was het wit van prei en snij in dunne ringen.
- Schil de wortel en snij in kleine blokjes.
- Was de puntpaprika's, verwijder de zaadlijsten en snij eveneens in kleine blokjes.
- Neem een bakvorm voor 16 kleine cakjes.
- Verdeel over 8 vormpjes de prei, wortelblokjes en zalmsnippers.
- Verdeel over de overige 8 vormpjes de helft van de paprikablokjes en de hamreepjes.
- Giet hierover het eiermengsel tot de cakevormpjes gevuld zijn en zet het geheel 25 min in een voorverwarmde oven op 180°C.
- Verdeel over 4 borden de velsla.
- Was de tomaten en de radijsjes, snij in kleine blokjes en verdeel over de 4 borden.
- Snij de pijpajntjes, snij ze fijn en verdeel eveneens over de borden.
- Neem de frittata's uit de cakevormpjes en leg van elke soort 2 op elk bord.
- Rooster de boterhammen en snij in kleine blokjes tot croutons.
- Verdeel de croutons over de borden en dien op.