

Frittata

500g bladspinazie
2 el olijfolie
12g basilicum versneden
300g courgette in blokjes
5 ansjovis gezouten
60g zongedroogde tomaten
25g gedroogde champignons
300g parmezaanschilfers
600g ricotta
500g Cocovite roereimix
peper en zout

Champignons 20 minuten laten weken in water. Olijfolie verwarmen en de spinazie stoven. Laten uitlekken en mengen met de courgettes, ansjovis, zongedroogde tomaten, ricotta en Cocovite roereimix. Champignons uitknijpen en toevoegen. Mengen met de parmezaanschilfers en basilicum. Kruiden met peper en zout. Verdelen over twee taartvormen of meerdere kleine vormpjes. 30 minuten bakken bij 180°C.

