



# Frittata met witte asperges en krab



**Bereidingstijd**

> 1h



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

75 gram boter  
1 kilogram witte asperge (geschild en in stukken)  
500 gram krielaardappeltjes (geschild en voorgekookt)  
8 eieren  
200 gram roomkaas (type Philadelphia)  
peper en zout  
1 bosje bieslook (fijngesneden)  
2 blikken krab (uitgelekt)  
1 citroen  
bakje tuinkers

## Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Smelt 50 g van de boter in een grote braadpan of wok. Roerbak de asperges tot ze beetbaar zijn. Gebruik de rest van de boter om een ovenschaal in te vetten.
- 3.** Doe de asperges in de ovenschaal met de gehalveerde krieltjes.
- 4.** Klop in een kom de eieren los met de roomkaas. Breng goed op smaak met peper en zout. Voeg de bieslook en de krab toe. Giet dit mengsel bij de asperges en de krieltjes. Roer goed om en zet ± 30 minuten in de voorverwarmde oven. De eieren moeten volledig gestold zijn. Werk net voor het serveren af met de geraspte schil van citroen en de tuinkers.