**Frittata met postelein (Véronique)**

Ingrediënten

* 6 middelgrote aardappelen
* Verse postelein grote bussel
* 4 eieren
* 4 el melk
* 2 teentjes knoflook
* Olijfolie
* Nootmuskaat
* Peper en zout
1. Verwarm de oven voor op 200° C.
Schil de aardappelen. Kook ze gaar in gezouten water. Giet ze af en laat ze opdrogen op een zacht vuur. Snij ze in dunne plakjes of blokjes.
2. Spoel de postelein. Roerbak de groente in een likje olijfolie samen met de geperste look, tot de blaadjes geslonken zijn. Kruid ze met nootmuskaat. Laat ze uitlekken in een vergiet.
3. Klop de eieren los met de melk, peper en zout.
4. Vet een vierkant bakblik of ronde taartvorm in met olijfolie. Vul het met laagjes aardappelplakjes/blokjes, en postelein. Schenk er de eieren bij. Dek af met aluminiumfolie. Zet het bakblik 20 minuten in de voorverwarmde oven.

Wij hadden nog wat warmoes oever en hebben dit samen met de postelein klaargemaakt in dit recept.

Smullen maar!!!!!! Ook Free en Noor waren gek van dit recept!

Jammer genoeg hebben we geen foto getrokken van de frittata, daarvoor was het te snel opgegeten;-)

Groetjes,

Véronique