

## Frittata met groene asperges

Aantal personen: 2

400 gr. groene asperges

250 gram vastkokende aardappelen (worden lichter door bereiding)

1 dunne prei

1 1/2 theelepel kokosvet

peper en zout

4 eieren

1/2 dl groentebouillon

Schil eventueel aan de onderkant van het harde deel van de steel van de asperges. Snijd een stukje van de onderkant af. Kook de asperges in ruim water 3 minuten. Neem de asperges uit het kookvocht en snijd ze schuine in stukken. Schil de aardappelen en snijd ze in plakken. Maak de prei schoon en snijd deze in ringen. Verwarm het kokosvet in een hapjespan. Bak de plakken aardappelen hierin enkele minuten zacht. Bak de prei kort mee en strooi er peper en wat zout over. Klop de eieren los met wat peper en de bouillon. Schenk dit over de aardappelen en leg de asperges erin. Laat de frittata met de deksel op de pan in ca. 2 minuten gaar worden. Snijd de frittata in punten en serveer met een frisse salade.

