

# AARDAPPELFRIITTATA UIT DE AIRFRYER

Een lekker Italiaans recept om restjes op te maken.

**Voor een heerlijke aardappelfrittata uit de airfryer heb je nodig:**

- 300 gram aardappelen
- 1 kleine ui
- 4 eieren
- 1 el Grana Padano of Parmezaanse kaas
- 30 gram provolonekaas
- 1 takje peterselie
- Peper en zout (tip: [peper- en zoutmolen van Peugeot](#))
- Olijfolie

## Bereiding

1. Bedek het mandje van de airfryer met bakpapier
2. Besprenkel het bakpapier met olijfolie (tip: olijfoliespray of een bakkwast)
3. Snij de aardappelen in schijfjes en doe ze met wat peper en zout in het mandje
4. Besprenkel de aardappelen met olijfolie
5. Bak de aardappelen 10 minuten in de airfryer op 180 graden
6. Voeg daarna de ui toe en bak nog 10 minuten
7. Voeg vervolgens de eieren, de overige ingrediënten en peper en zout toe
8. Roer met een bakspatel het mengsel door elkaar en bak weer 10 minuten
9. Snij met een pizzasnijder de frittata in vier (of zes) gelijke delen en serveer op voorverwarmde borden

Lekker met een frisse salade of gegrilde groenten.

## Tips

Varieer met ingrediënten zoals ontbijtspek, tomaat, paprika en champignons.  
Er is bakpapier speciaal voor airfryers te koop.

## Wijntips

Mommessin Domaine de la Presle Fleurie, France  
Arrogant Frog Chardonnay Viognier, France  
Cruse Selection Merlot Pays d'Oc, France

Bon appétit!



## AARDAPPELFRITTATA UIT DE AIRFRYER

