# Snijbonenfrittata met geitenkaas



## Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|---|---|
| 400 g | Snijbonen |
| 2 eetlepels | Olijfolie |
| 200 g | aardappelen |
| 100 g | Geitenkaas |
| 2 eetlepels | Zongedroogde tomaten |
| 5 | Eieren |
| 4 eetlepels | Room |
| 1 handvol | Peterselie |

---

## Bereiding

1. Maak de snijbonen schoon en kook ze ongeveer 3 minuten in water met een beetje zout. Giet af en laat goed uitlekken.
2. Verhit ondertussen 1 eetlepel olie in een grote koekenpan en bak hierin de aardappelschijfjes op middelhoge stand tot ze licht gekleurd zijn.
3. Schep de aardappelschijfjes en verse snijbonen in een grote kom om met de geitenkaas en tomaat.
4. Klop de eieren met de room, zout en peper los in een andere kom en giet dit bij de aardappelen en bonen. Meng goed door elkaar.
5. Verhit ondertussen de rest van de olie in een grote koekenpan op middelhoge stand en giet het hele mengsel in de pan. Schud een beetje zodat alles zich goed verdeelt en strijk de bovenkant glad. Leg een deksel op de pan en laat de frittata in 5-8 minuten garen op de laagste stand.
6. Keer de frittata met behulp van de deksel om en bak ook aan de andere kant in circa 5 minuten lichtbruin. Werk af met fijngehakte peterselie.