

RECEPT

FRITTATA POTATISOMELETT



Tillagning

Sätt ugnen på 175 grader, varmluft. Rosta den tärnade potatisen i ugnen på en plåt med höga kanter tillsammans med olja, salt, peppar och örter i ca 25 min. Ta ut plåten, sänk värmen till ca 165 grader. Blanda ägg och mjölk och rör ner i bläcket med potatisen, tillsätt ev. lite mer salt, peppar och örter. Ställ in i ugnen igen i 30-40 minuter.

Serveringstips: Servera som mellanmål. Funkar även fint att göra på Rotfruktsmix, pytt 10 mm 3N artnr 1594 eller hälften av varje.

Klimatpåverkan: 0,13 CO2 e (200 g)

Ingredienser (30 pers)

5 kg Potatis tärnad 10 mm svensk
20 st ägg
2 l mjölk
salt och svartpeppar
rapsolja