

# Opskrift på Frittata i ovn med grillede peberfrugter og gedeost

## TIDSFORBRUG

Måltidstype: Aftensmad, frokostret

Bagetid: 12 + 10 min. = 22 min.

Personer: 4

Tilberedning: 20 min.

Sværhedsgrad: Let



## INGREDIENSER

- 150 g [Soignon økologisk gederulle](#)
- 2 røde peberfrugter
- 1 gul peberfrugt
- 2 spsk Extra jomfru olivenolie
- 1 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- Frisk timian
- 8 æg (str. M/L)
- 1 dl mælk
- ½ tsk salt
- Friskkværnet sort peber

### Tilbehør (salat + vinaigrette)

- 150 g salat
- 1 tsk dijonsennep
- 1 tsk agavesirup
- 1 tsk æblecidereddike
- 2 spsk extra jomfru olivenolie

## FREM GANGSMÅDE

Start med at tænde ovnen på grillfunktion.

Skyl, rengør og halvér de 3 peberfrugter. Læg dem på en bageplade med bagepapir og tryk dem flade. Læg peberfrugterne med skindsiden opad.

Lad dem grille i ovnen i ca. 10 minutter indtil skindet er blevet sort.

Stil dem på køl indpakket i en frysepose i et kvarters tid, derefter kan skindet nemt pilles af.

Imens forberedes de sidste ting i frittata-opskriften.

Sæt ovnen på 200 °C (normal ovn). Find en tabel til [omregning til varmluftsovn](#).

Skær 10 tynde skiver af en [Soignon økologisk gederulle](#).

Pil og finhak hvidløget og løget og sauter det på en pande i lidt olivenolie. Tilsæt timian og lad det sautere, til løget er gyldent.

Tip: Husk at panden skal i ovnen, så der skal ikke være plastic- eller træ-håndtag på panden.

Skær de 'skindløse' grillede peberfrugter i tykke strimler og fordel dem på panden.

Pisk 8 æg grundigt sammen i en skål. Der skal piskes længe for at give den luftighed til frittataen som er karakteristisk for den. Tilsæt derefter mælk, salt og friskkværnet peber. Smag til – man skal kunne fornemme både salt- og pebersmagen.

Tilsæt æggeblandingen til panden og lad den stege i ca. 5 minutter på lav til middelvarme, indtil siderne begynder at løsne sig.

Fordel gedeostskiverne på din frittata og stil panden i ovnen, hvor den skal bage færdig i ca. 10 min. Den er færdig når den er helt fast og gedeostskiverne er let gyldne.

Klargør den grønne salat.

Klargør vinaigretten ved at piske alle elementerne sammen (dijonsennep, agavesirup, æblecidereddike og olivenolie). Vend vinaigretten sammen med salaten.

Servér den varme frittata direkte fra ovnen med den grønne salat og godt brød (både lyst og mørkt kan fungere). Pynt den af med et par kviste af den friske timian.

Gedialt – Bon Appetit!

#gedeostendk #Soignon #gedeost #elskergedeost

