

# Courgettefrittata

## Ingrediënten

- 4 eetlepels olijfolie
- 2 fijngesneden uien
- 2 tenen knoflook
- 2 courgettes in blokjes
- 8 eieren
- 100 gram groene ontpitte olijven

## Werkwijze

1. Verhit in een grote pan 2 eetlepels olie en fruit de ui met de knoflook hierin goudbruin.
2. Voeg de courgette toe en bak die 10 minuten mee.
3. Klop de eieren los in een grote kom, roer het courgettemengsel erdoor met de olijven. Breng op smaak met zout en peper.
4. Verhit de rest van de olie in de pan, giet het mengsel erin, doe een deksel op de pan.
5. In 20 tot 25 minuten is de frittata gaar.