

## 8. Snijbietfritata met linzen



### Ingrediënten

- 1 el tijm
- 1 ui
- 200 g gekookte dupuis linzen
- 75 g geraspte kaas
- 250 g snijbiet
- 200 g wortels
- 4 eieren

### Bereiding

1. Zet de linzen op in een pan met ruim water en kook ze in ca. 20 minuten gaar. Giet ze af.
2. Pel de ui en snijd deze in ringen.  
Was de snijbiet en snijd het blad in grove stukken. De stelen gebruik ik niet.  
Rasp de wortels grof met een rasp of een keukenmachine.
3. Klop de eieren los en meng er 50 gram geraspte kaas door. Breng op smaak met de tijm, zout en peper.
4. Verhit olie in een bakpan en bak de ui enkele minuten op een middelhoog vuur.
5. Doe de linzen, wortelrasp en het snijbiet blad erbij en schep goed door elkaar. Schenk het eimengsel in de pan. Schud de pan heen en weer zodat het mengsel zich goed verspreidt. Zet het vuur laag en laat de frittata afgedekt tenminste 10-15 minuten garen.
6. Als de frittata stevig aanvoelt is deze klaar. Met behulp van een groot plat bord kun je de frittata eventueel keren. Strooi vlak voor het serveren de overgebleven kaas erover.