

## Frittata met morilles



SONJA VAN DE RHOER

Ik zag ze weer liggen... verse morilles met hun heerlijke kruidige en aromatische smaak. Eet morilles niet rauw, dan zijn ze namelijk giftig. (Door drogen verdwijnt het gif ook.) Goed verhitten is noodzaak. Morilles hebben een sponsachtig hoedje dat wat doet denken aan een honingraat. Bewaar morilles gekoeld, dan zijn ze enkele dagen houdbaar. Morilles zijn goed in te vriezen.

Maak ze eerst schoon door ze in ringen of in de lengte door te snijden en te controleren op ongerechtigheden. Spoel ze af met water. Blancheer ze vervolgens 1-2 minuten. Laat ze goed uitlekken op keukenpapier en verpak ze, afgekoeld, in een diepvrieszakje of -doos. Ingevroren morilles zijn circa drie maanden houdbaar. Geen verse morilles verkrijgbaar? Geen nood, gedroogd zijn ze ook te koop. Week gedroogde exemplaren van tevoren. Het vocht dat overblijft na het weken kan alleen, goed gezeefd met een koffiefilter, worden gebruikt omdat er vaak zand in achterblijft.

Vet de ovenschaal in. Schil de aardappelen, was en droog ze en schaf ze in plakjes van circa 2 mm dikte. Snijd de morilles in ringen, was ze goed en dep ze droog. Maak de lente-uitjes schoon en snijd ze in ringen (ook het mooie gedeelte van het groen). Meng de plakjes aardappel, de ringen morilles, lente-uitjes en diepgevroren doperwtjes in een

grote mengkom.

Verwarm de oven voor op 220 °C. Klop de eieren los met de melk, geraspte kaas, zout en peper naar smaak. Meng het aardappelmengsel met het eiermengsel en doe alles over in de ingevette schaal.

Bak de frittata onderin de voorverwarmde oven in circa 40 minuten gaar en goudbruin. Mocht de bovenkant te donker worden, dek deze dan af met aluminiumfolie. Neem de schaal uit de oven, laat het gerecht enigszins afkoelen en stort de frittata op een mooie schaal.

Serveer met een groene salade, bijvoorbeeld rucola of kropsla.

Variatie: geen morilles verkrijgbaar, oesterzwammen zijn een goede vervanging.

Ingrediënten voor 4 personen:

boter voor het invetten van een rechthoekige ovenschaal met een inhoud van circa 2 liter

800 gram vastkokende aardappelen

100 gram verse morilles

4 lente-uitjes

250 gram diepvriesdoperwtjes

4 eieren

1,5 dl melk

150 gram geraspte kaas

zout

peper