**Frittata**

Nodig:

saucijzen (2 a 3), volgende keer zelfgemaakte gehaktballetjes probereren!

100 gram dikgesneden bacon

125 gram witte champignons, in vieren gedeeld

zout

zwarte peper

400/450 gram geroosterde/gebakken aardappelen (van tevoren maken!)

1 teentje knoflook, fijngehakt

115 gram verkruimelde Engelse cheddar kaas (stukje van AH)

2 eetlepels gehakte peterselie

6 eieren

60 ml melk

Half doosje gehalveerde cherrytomaten

2 eetlepels gehakte bieslook of bosuitjes

Bereiding:

Verwarm de oven op 175 graden. Bak de gehaktballetjes of worstjes aan alle kanten bruin in wat olie in de hapjespan van Le Creuset. In geval van worstjes: bak ze niet helemaal gaar maar leg ze in een ovenschaal en gaar ze in de oven (ongeveer nog 10 tot 15 minuten). Koel iets af voordat je in stukken snijdt. Leg de bacon in de pan en bak deze uit in ongeveer 8 tot 10 minuten, terwijl je ze af en toe omdraait. Verkruimel de bacon daarna in grove stukken en zet opzij. Bak nu de champignons in de pan in het vet van het vlees en voeg, indien nodig, een scheutje olie toe. Breng ze op smaak met zout en peper en bak ze bruin in 5 tot 7 minuten. Voeg de gebakken aardappelen toe aan de pan en bak een paar minuten mee. Voeg vervolgens de knoflook toe en bak ook nog een halve minuut mee. Doe nu het vlees en de bacon terug in de pan. Haal de pan van het vuur en bestrooi met kaas en peterselie. Klop de eieren en melk in een grote kom en breng op smaak met zout en peper. Giet het eimengsel voorzichtig in de pan en leg de cherrytomaten erin. Bak tot het in het midden staat en licht goudbruin bovenop, ongeveer 25 minuten. Strooi met bieslook of bosuitjes.