VEGETARISK

Frittata med sötpotatis och gulbetor

Kock: **Sylwia Gardefors** Tid: **25 min** Portioner: **2**

Jag använder mandelmjölk och kikärtsmjöl istället för ägg så den är både vegansk och glutenfri.

INGREDIENSER

25

1 stor sötpotatis
4 små gulbetor
1 gul paprika
1 näve färsk timjan
3 dl kikärtsmjöl
3 dl mandelmjölk
salt & peppar efter smak
2 msk olivolja
rapsolja till stekning
1 salladslök, till garnering

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200°C.
2. Skala och skär sötpotatisen och gulbetorna i mindre bitar. Hacka paprikan i långa bitar.
3. Stek grönsakerna gyllenbruna i olja i en stekpanna på medelvärme. Tillsätt hackad timjan och smaka av med salt och peppar. Ställ åt sidan.

4 Vispa ihopa kikärtsmjöl och medelmjölk i en bunke, tillsätt olivolja och smaka av med salt och peppar. Häll blandningen över grönsakerna. Baka i mitten av ugnen i ca 20 minuter.

5 Servera med hackad salladslök och några kvistar timjan.