

## Frittata med potatis, sparris och bacon

4 portioner

300 g rökt sidfläsk alt. 2 pkt bacon  
1 gul lök  
1 burk sparris eller motsvarande färsk  
10-15 st cocktailtomater  
8 ägg  
200 g riven ost  
50 g riven parmesan  
100 g färskost  
2,25 dl vispgrädde  
1 tsk salt  
0,5 tsk vitpeppar  
1 krm cayennepeppar  
4 tsk pizzakrydda

Sätt ugnen på 175 °C (347 °F).

Smörj en ungsfast form.

Tärna sidfläsk/bacon och stek knaprigt.

Hacka löken och stek mjuk.

Dela sparrisen i bitar och halvera tomaterna.

Vispa ihop lök, ägg, ost, grädde och kryddor.

Häll en tredjedel av smeten i formen.

Lägg i övriga ingredienser.

Häll över resten av smeten.

Grädda i ugnen i 60-70 minuter.