



KOKEN MET EEN BUDGET

Spaanse tortilla

BIJGERECHT

🕒 45 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 700 g vastkokende aardappels
- 🛒 1 grote ui
- 🛒 5 eieren
- 🛒 peper en zout
- 🛒 olie

ZO MAAK JE HET:

1. Schil de aardappels en snijd in dunne plakjes of gebruik 700 gr kant en klare aardappelschijfjes.
2. Snijd de ui fijn.
3. Verhit een scheut olie in een koekenpan en bak de aardappels 12 minuten.
4. Voeg de laatste paar minuten de ui toe.
5. Kluts de eieren los in een kom met een flinke snuf peper en zout.
6. Giet eventueel de aardappels af mocht er nog veel olie in de pan zitten.
7. Doe de aardappels bij het eiermengsel.
8. Giet het eiermengsel weer terug in de pan.
9. Leg de deksel op de pan en bak de aardappeltortilla in ongeveer 8 minuten gaar op laag vuur (let op dat de onderkant niet aanbrandt).
10. Als al het ei gestold is kun je hem door een paar keer met de pan op en neer te bewegen los maken en op een bord laten glijden.
11. Keer daarna de aardappeltortilla om in de pan en bak ook de andere zijde in 5 minuten licht bruin.
12. Snijd de tortilla voor het serveren in punten.

TIP 1: Je kunt ook om tijd te besparen de aardappelschijfjes een paar minuten voorkoken in de magnetron of in een pan met water, goed droogdeppen en daarna 5 minuten samen met de ui bakken in een pan.

TIP 2: Restjes groente uit de koelkast kan je ook in een tortilla verwerken.



Bron: leukerecepten.nl