



Mediterraanse tortilla met chorizo

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 500 g nieuwe aardappels geboend
- 🌈 1 grote ui in dunne halve ringen
- 🌈 50 g chorizo in reepjes
- 🌈 ½ rode paprika in reepjes
- 🌈 4 eieren
- 🌈 200 g witte bonen blik of pot
- 🌈 ½ groene paprika in blokjes
- 🌈 ½ bosje koriander grof gehakt
- 🌈 1½ el witte wijnazijn
- 🌈 75 ml milde olijfolie + iets voor de dressing
- 🌈 peper en zout

MATERIAAL: koekenpan, mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de aardappels met een mandoline in 2 mm dunne plakken.
2. Meng de uien met de aardappels.
3. Verdeel de olijfolie over 1 grote koekenpan en bak het aardappelmengsel hierin in 8-10 minuten tot bijna gaar.
4. Voeg na 5 minuten ook de rode paprika en chorizo toe, meng goed en laat meebakken.
5. Laat het aardappelmengsel uitlekken in een zeef en vang de hete olie op in bijv. een steelpan.
6. Klop de eieren in een ruime kom en meng daar het aardappelmengsel door.
7. Zet de koekenpan weer terug op het vuur en voeg wat van de opgevangen olie toe en verhit.
8. Schenk het eimengsel in de pan, zet het vuur laag en dek af met een deksel.
9. Laat op middelhoog vuur rustig stollen in 6-8 minuten.
10. Kijk af en toe of het niet te hard gaat.
11. Zet er anders een verdeelplaatje onder.
12. Keer de tortilla om als de bovenkant gestold is en bak heel kort aan de andere kant.
13. Laat de tortilla op een schaal glijden.
14. Spoel de bonen af, laat goed uitlekken en meng met de groene paprika en bijna alle koriander.
15. Breng op smaak met de azijn, wat olijfolie en peper en zout.
16. Serveer de tortilla met de bonensalade en bestrooi met het laatste beetje koriander.

BRON: deliciousmagazine.nl

