

Spaanse Tortilla

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Spaanse Tortilla, oftewel de Marokkaanse Tortia. Waar de Spaanse en Marokkaanse keuken samenkomen. Een heerlijke aardappel/groente omelet die heerlijk is voor een hartig tussendoortje of als hoofdgerecht geserveerd bij kipspiesjes of een stuk vis

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 5 PERSONEN

MAAK TIJD: 25 MINUTEN

Benodigdheden:

- 6 aardappels
- 3 eieren
- 1 ui
- 1 groene paprika
- Paar takjes platte peterselie
- Zout naar smaak
- 1 theelepel paprikapoeder
- 1/2 theelepel chilivlokken
- 1/2 theelepel zwarte peper
- snufje cayennepeper

Bereidingswijze:

1. Schil de aardappels en snijd in blokjes. Frituur licht/goudbruin
2. Snijd de ui fijn en knip de peterselie fijn. Bak in een koekenpan met wat olie op zacht vuur tot de ui glazig is.
3. Schil de paprika met een aardappelschiller en snijd in brede repen. Bak deze in een apart koekenpan in een laagje met olie en tot ze zachter en gaar zijn geworden. Even in de oven grillen kan ook (stop ze dan na het grillen in de oven in een plastic zakje en laat dampen. Daarna kun je de schil eraf halen. **Gebruik gerust nog wat rode paprika, prei of bosuitjes erdoor. Kijk wat je zelf lekker vindt.**
4. Meng alle ingrediënten samen met de kruiden in een kom. Klop de eieren los en voeg toe. Roer tot 1 geheel
5. Neem een grote koekenpan en giet er een scheutje olie in. Draai de [pan](#) zo om dat de hele bodem wat olie heeft. Giet het aardappelmengsel erin en spreid uit met een lepel tot een mooie cirkel. Ik heb een Tefal Koekenpan gebruikt van 30 cm. Bak op zacht vuur goudbruin.
6. Gebruik een groot bord of een ronde plaat om de tortilla om te keren. Bak ook aan de andere kant goudbruin.

Notities: