

Ingrediënten voor 8 personen

2 el olijfolie, 50 g bacon in reepjes, 1 ui in ringen, 2 teentjes knoflook in dunne plakjes, 4 geroosterde paprika's uit pot, 5 eieren, zout, peper, 1 zak aardappelblokjes (minidobbeltjes 450 g), 1 el verse fijngehakte peterselie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Buffet
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spaanse aardappeltortilla met bacon

Buffetgerecht uit AH-duoreeks 'Feestelijke buffetten & borrelhapjes'

Hulpmiddelen

Springvorm met doorsnede 24 cm

Vorbereiding

Over voorverwarmen op 175 C. In koekenpan olie verhitten en bacon ca 1 minuut zachtjes bakken. Ui en knoflook toevoegen en alles ca 2 minuten zachtjes fruiten. Paprika's droogdeppen met keukenpapier en in reepjes snijden. In kom eieren loskloppen met zout en peper. Aardappel, paprika en uimengsel erdoor scheppen. Springvorm invetten en aardappelmengsel erin scheppen, bovenkant gladstrijken.

Bereidingswijze

In midden van oven aardappeltortilla in ca 25 minuten goudbruin en gaar bakken. Rand van springvorm verwijderen en tortilla op schaal schuiven.

Serveertips

In acht punten snijden en peterselie erover strooien. Ook lauwwarm of op kamertemperatuur lekker. Niet te koud serveren