

Ingrediënten voor 1 personen

1 grote ui 1 grote aardappel 2  
eieren peper zout olijfolie

**Tijd:** 0-10 min.

**Keuken:** Spaans

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Tortilla

Nog zo'n heerlijke Spaanse lekkernij.

### Bereidingswijze

Schil de aardappel en de ui en snijd ze in kleine schijfjes. Bak de rauwe aardappelen tesamen met de uien op een matig vuur in een ruime hoeveelheid olijfolie gaar. Klop de eieren schuimig en voeg hieraan de aardappelen en de uien toe. Maak de pan schoon, giet er een scheut olijfolie in en stort er de eiermassa aan toe. Laat het geheel stollen. Keer de tortilla met behulp van een bord zodat hij aan beide kanten goudbruin kan worden.

### Serveertips

Enkele mogelijke variaties: met fijngebakken kruiden (De hierbas finas) met serranoham (De jamon) met reepjes groene paprika (De pimientos verdes) met zeevruchten, vnl. mosselen (Mariscos) met ui, tomaat en tonijn (De tomate y atun) met sperziebonen en erwten, vaak met ham of chorizo (A la payesa) met spinazie en pijnboompitten (Catalaans, de espinacas) met tuinbonen (De habas Eet smakelijk.