

Ingrediënten voor 4 personen

4 vastkokende aardappelen (ca 450 gram) 2 uien 2 knoflookteentjes 4 el olijfolie 1 tl paprikapoeder 6 eieren ½ dl melk 75 gr geraspte belegen kaas zout en peper

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Zacht en romig
Soort_gerecht: Borrelhapje
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Geweldige tapas Aardappelomelet (tortilla)

Zo echt even anders dan anders. Leuk om te maken!

Hulpmiddelen

Pan

Bereidingswijze

Schil de aardappelen, was ze en snijd ze in blokjes van 1 cm. Pel en snipper de uien en knoflook. Verhit 2 el olie een Koekenpan met anti aanbaklaag en roetbak de aardappel met de ui en knoflook 5 minuten. Draai het vuur laag en laat het geheel big 10 minuten zachtjes bakken tot de aardappel gaar is. Roer het paprikapoeder erdoor. Klop de eieren los met de melk en zout en peper naar smaak. Voeg de rest van de olie toe en roer de eieren met de kaas door het aardappelmengsel. Leg het deksel op de pan en bak de omelet zachtjes 10 minuten tot de onderkant lichtbruin is. Laat de tortilla op een schaal glijden en snijd hem in vierkantjes.

