

Ingrediënten voor 2 personen

Olie 1 - 2 grote aardappelen 1 grote witte ui 8 eieren Peper en zout uit een molen 1 - 2 verse Spaanse pepers 18 garnalen(gepeld en het darmkanaal verwijderd)

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Spaans

Soort_gerecht: Lunch/Brunch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Pikante garnalen omelet - tortilla de gamba's

Een tijdje geleden heb ik mee gedaan met een tapas workshop en dit was ronduit toch wel mijn favoriete recept. We hebben er heerlijk van gesmuld.

Hulpmiddelen

Koekenpan(oven bestendig) Grote kom Keukenpapier Voorverwarmde oven 180 graden Garde

Bereidingswijze

Voorbereiding: Schil de aardappelen en was deze. Snijdt de geschilde aardappel in dunne plakjes. Schil de ui en snijdt deze in dunne plakken. Ontdoe de Spaanse peper van de zaden en snijdt de peper zeer fijn. Pel de garnalen en snijdt ze in drieën Het bakken: Verhit wat olie in een koekenpan op een niet al te hoog vuur. Als de olie goed heet is doe dan de helft van de aardappel plakjes erin. Schep er de ui door en voeg dan de andere helft van de aardappel plakjes aan toe. Schep af en toe om en bak het geheel totdat de aardappels gaar zijn. Neem de pan van het vuur. Klop de eieren met wat peper en zout goed los in een grote kom. Schep de Spaanse pepers, garnalen en het aardappelmengsel erdoor. Veeg de pan schoon met keukenpapier, doe weer nieuwe olie in de pan en verwarm de olie. Schep het eimengsel in de pan en schep deze ongeveer 5 - 6 keer om. Hierdoor raakt de omelet los van de bodem, schep niet te veel om want dan krijg je een roerei. Draai het vuur wat lager en schud met de pan om te kijken of het mengsel los van de bodem en randen is. Zet de pan in de oven en laat de omelet 5 - 6 minuten hierin garen. De omelet moet mooi gaar en stevig zijn. Haal de pan uit de oven en schuif vlak voor het serveren de omelet op een bord. Snijdt de omelet in stukken en bon appetit Deze omelet kan ook in kleinere stukken worden gesneden voor een amuse