

Ingrediënten voor 4 personen

2 uien 4 el olijfolie 600 g  
aardappelschijfjes 400 g  
gebroken sperziebonen 5  
trostomaten 2 el gedroogde  
oregano 6 eieren

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Spaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Spaanse aardappeltortilla

Een heerlijk Spaanse aardappeltortilla met salade van sperzieboontjes en tomaten.

### Bereidingswijze

1. Breng voor de sperziebonen een pan water aan de kook. Snijd de uien in halve ringen. Kook de sperziebonen in 8 min. beetgaar. 2. Verhit 2 el olie in een ruime koekenpan en fruit de uienringen 3 min. Voeg de aardappelschijfjes toe en bak in 8 min. goudgeel. 3. Snijd de tomaten in parten. Giet de bonen af, spoel onder koud stromend water en laat uitlekken. Schep de tomaat, sperziebonen en 1 el oregano om. Besprenkel met 1 el olie. Breng op smaak met peper en eventueel zout. 4. Breek de eieren boven een ruime kom. Voeg de gebakken aardappel, uienringen en de rest van de oregano toe. Schep voorzichtig om. Breng op smaak met peper en eventueel zout. 5. Verhit 1 el olie in de koekenpan en schep er het aardappelmengsel in. Bak 3 min. op hoog vuur met het deksel op de pan. Draai de tortilla met behulp van een bord of deksel om en bak nog 3 min. op hoog vuur. 6. Schuif de tortilla op een groot bord en serveer met de tomatensalade.