

Ingrediënten voor 4 personen

* 1 ui * 100 gram katenspek * 4 eetlepels olijfolie * 900 gram aardappelschijfjes (uit het koelvak) * 8 eieren * zout, peper * 3 theelepels oregano * 2 pakjes spinazie a la creme fraiche * 100 gram belegen kaas * 2 teentjes knoflook

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Spaans
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spinazie Tortilla

Een Spaanse Tortilla met spinazie, katenspek en oregano.

Bereidingswijze

Ui snipperen. Spek in stukjes knippen of snijden. In een grote koekepan met anti-aanbaklaag olie verhitten. Ui, spek en aardappel-schijfjes ongeveer 10 min. zachtjes bakken. Af en toe omscheppen. In een kom eieren loskloppen met zout, peper en oregano. Knoflook erboven uitpersen. Eimengsel over aardappelschijfjes schenken. Op laag vuur met deksel op de pan ei in ongeveer 10 min. laten stollen. Intussen spinazie op laag vuur verwarmen. Kaas in reepjes snijden. Spinazie over tortilla verdelen. Reepjes kaas er ruitvormig op leggen. Met deksel op de pan nog ongeveer 5 min. zachtjes bakken.