

Ingrediënten voor 8 personen

4 tenen knoflook - olijfolie - 200
gr. gare blokjes knolselderij - 2 el.
fijngehakte ham - 1 fijngehakte
rode paprika - 1 gesnipperde ui -
2 eieren - zout - peper - 4
draadjes saffraan - 2 el.
fijngehakte peterselie

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Spaans

Smaak: Hartig

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Tortilla met knolselderij

Amuse - warm

Bereidingswijze

Bak de in dunne plakjes gesneden tenen knoflook in wat olijfolie met de knolselderij, ham, paprika en ui gedurende 5 minuten. Klop de eieren los met zout en peper, saffraan en peterselie. Voeg dit mengsel toe en bak dit, al omscheppend, tot het ei begint te stollen. Vorm er in de pan 8 ronde tortilla?tjes van en vouw de randen iets naar binnen. Bak ze aan beide kanten bruin. Serveer direct.