


Hoe maak je Tortilla de Patatas

 fitchefkookboek.wordpress.com/2017/12/30/hoe-maak-je-tortilla-de-patatas/

Bekijk alle berichten van Fitchef

December 30, 2017



Tortilla de Patatas – Zo maak je Tortilla de Patatas :

Welke ingredienten heb je nodig voor tortilla de patatas :

- 3 aardappels
- 3 eetlepels Spaanse olijfolie
- 1 rode ui in plakjes gesneden
- 6 plakken ontbijtspek in kleine stukjes gesneden
- 1 rode paprika in reepjes gesneden
- 1 groene paprika in stukjes gesneden
- 2 teentjes knoflook fijn gehakt
- 1 groene chilipeper fijn gehakt
- 9 scharreleieren
- 2 eetlepels slagroom
- 100 gram manchego (of een andere soort kaas) geraspt
- zeezout
- vers gemalen zwarte peper
- 1 handvol verse koriander fijn gehakt

Hoe bereid je de Tortilla de Patatas :

1. Schil de aardappels, snijd ze in blokjes van 1 x 1 cm en bestrooi ze met zout en

peper.

2. Giet de olijfolie in een zware, ovenvaste pan met antiaanbaklaag en verhit de olie op middelhoog vuur.
3. Voeg de blokjes aardappel toe en schep ze om. Voeg 1 eetlepel water toe en dek de pan af. Bak de aardappels 5 minuten.
4. Voeg de ui toe en dek de pan weer 10 minuten af. Verwarm alles tot de aardappels zacht beginnen te worden, maar niet verkleurd zijn. Neem het deksel van de pan.
5. Doe het ontbijtspek, de paprika's, de fijngehakte knoflook en de chilipeper in de pan. Roerbak het geheel tot de aardappels zacht zijn en de rest van de ingrediënten gaar is.
6. Breek de eieren boven een mengkom en klop de slagroom er met een garde doorheen. Schenk het eimengsel gelijkmatig over het aardappels en uien en bak de omelet 4 minuten, tot de zijkant loskomt van de pan.
7. Zet de pan onder de grill tot de bovenkant gaar is. Laat de eieren niet te gaar worden.
8. Neem de pan uit de oven, leg een groot bord op de bovenkant en keer de pan om zodat de omelet op het bord komt te liggen. Je kunt hem direct uit de pan serveren.
9. Garneer de omelet naar eigen inzicht met wat fijngehakte koriander of andere verse kruiden en de manchego.

Download het Tortilla recept in pdf formaat :

Tortilla de Patatas







fitchefkookboek.wordpress.com