



Spaanse tortilla

Een stevige Spaanse aardappelomelet die je warm of koud kunt eten. Eenvoudig, vullend en altijd een succes als tapas of lichte maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

600 gr vastkokende aardappelen
1 grote ui
6 eieren
2 dl olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes van een halve centimeter. Snipper de ui.
2. Verhit de olijfolie in een diepe pan op matig vuur. Leg de aardappelen en ui erin en laat ze zachtjes garen, niet bakken, gedurende ongeveer 20 minuten tot ze zacht zijn. Roer af en toe.
3. Schep de aardappelen en ui uit de olie en laat goed uitlekken in een vergiet. Bewaar een eetlepel olie.
4. Klop de eieren los met peper en zout in een grote kom. Meng de uitgelekte aardappelen erdoor en laat 5 minuten rusten.
5. Verhit de eetlepel olie in een antikleefpan van 24 cm. Giet het mengsel erin en laat op zacht vuur 6 minuten stollen.
6. Leg een groot bord op de pan en keer de tortilla om. Schuif ze terug in de pan en bak de andere kant nog 4 minuten. De kern mag licht smeug blijven.
7. Laat even rusten en snijd in punten. Lekker warm of op kamertemperatuur.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)