



## 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                     |
|---------------|------------|----------|-------------------------------|
| <b>15'</b>    | <b>30'</b> | <b>4</b> | <b>Aperitief &amp; hapjes</b> |

## Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in dunne schijfjes van ongeveer een halve centimeter. Pel de ui en snipper hem fijn.
- 2.** Verhit de olijfolie in een diepe pan op matig vuur. Voeg de aardappelschijfjes en de gesnipperde ui toe. Laat ze zachtjes garen op laag vuur gedurende ongeveer 20 minuten tot ze gaar en zacht zijn. Roer regelmatig en zorg dat ze niet kleuren.
- 3.** Schep de aardappelen en ui met een schuimspaan uit de olie en laat ze goed uitlekken in een vergiet. Bewaar 1 eetlepel van de olijfolie.
- 4.** Klop de eieren los in een ruime kom en kruid met zout en peper. Voeg de uitgelekte aardappelen en ui toe, meng alles voorzichtig en laat het mengsel 5 minuten rusten zodat de eieren goed intrekken.
- 5.** Verhit de bewaarde eetlepel olijfolie in een antikleefpan van 24 cm op matig vuur. Giet het aardappel-eiermengsel erin en strijk de bovenkant licht glad. Laat de tortilla op zacht vuur ongeveer 6 minuten stollen tot de randen stevig zijn maar de kern nog licht smeugig is.
- 6.** Leg een groot plat bord of deksel op de pan en keer de tortilla in één vlotte beweging om. Schuif de tortilla terug in de pan met de ongebakken kant naar beneden en bak nog 3 tot 4 minuten tot ook deze kant goudgeel en stevig is. De kern mag licht smeugig blijven.
- 7.** Laat de tortilla een paar minuten rusten buiten de pan alvorens ze in punten of blokjes te snijden. Serveer warm of op kamertemperatuur.

#### **Tip**

Gebruik bij voorkeur een antikleefpan met een goed passend deksel of een bord dat minstens even groot is als de pan om het omdraaien vlot en veilig te laten verlopen. Oefen gerust eerst met een leeg bord boven de gootsteen.

#### **Lekker met**

Serveer als tapas naast olijven, gemarineerde paprika's of een frisse groene salade.

#### **Dranktip**

Combineer met een glas lichte Spaanse witte wijn zoals een Albariño of een goed gekoeld glas cava.