



Tortilla de patatas met chorizo

Een sappige Spaanse aardappelomelet verrijkt met stukjes chorizo. Warm of koud een geliefde tapa en picknickklassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Voorgerecht

Ingrediënten

600 gr vastkokende aardappelen
6 eieren
1 ui, fijngesneden
100 gr chorizo in blokjes
200 ml olijfolie
1 snuifje zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes.
- 2.** Verhit de olijfolie in een pan en gaar de aardappelen met de ui zachtjes tot ze zacht maar niet bruin zijn, ongeveer 15 minuten.
- 3.** Bak de chorizoblokjes kort mee zodat ze hun smaak afgeven.
- 4.** Laat de aardappelen en de chorizo goed uitlekken en vang de olie op.
- 5.** Klop de eieren los met een snuifje zout en meng het aardappelmengsel erdoor.
- 6.** Verhit een lepel van de opgevangen olie in een kleine pan en giet het eimengsel erin.
- 7.** Bak de omelet op een zacht vuur tot de onderkant stevig is, keer hem om met behulp van een bord en gaar de andere kant nog enkele minuten tot het midden net stevig is.

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