

Uit Espagna: Tortilla Patatas / From Spain: Tortilla Patatas



### **De boodschappen**

- 700 gram aardappelen
- 2 shalotten
- olijfolie
- zwarte peper & zeezout
- 4 vrije uitloop eieren

### **Optioneel**

- Jamón Ibérico (pata negra)
- Chorizo
- Manchego kaas

**Met dit eenvoudige recept maak je een traditionele aardappel-tortilla.** Met toevoeging van wat extra ingrediënten geef je er je eigen draai aan.

## Uit Espagna: Tortilla Patatas / From Spain: Tortilla Patatas

Schil de aardappelen dun, was ze en dep ze droog.

Schaaf de aardappelen in schijfjes en snijdt de shallotten in dunne reepjes.

Schenk royaal olijfolie in de pan.

Bak de schijfjes aardappel met de uien op een middelmatig vuur zacht, voeg zout toe.

Proef of de gebakken aardappels zout genoeg zijn, strooi er anders nog wat zout over.

Na +/- 12 min. zijn ze lichtbruin & gaar.

Breek de eieren in een kom en klop ze schuimig.

Roer de aardappels door het ei, laat 10 min. intrekken.

Schenk olie in de pan en voeg de aardappels toe, breng ze aan de kook.

Als de randen stollen leg je een bord op de pan en draai je de pan om.

Nu ligt de tortilla ondersteboven. Laat hem in de pan terugglijden.

Bak de rauwe onderkant in enkele minuten gaar & lichtbruin.

Laat de tortilla uit de pan op een schaal glijden.

**Snijdt tortilla in punten en geef er eventueel sla, tomaten & Spaanse olijven bij.**

Uit Espagna: Tortilla Patatas / From Spain: Tortilla Patatas



### Shopping list

- 700 grams of potatoes
- 2 shallots olive oil
- black pepper and sea salt
- 4 free-range eggs

### Optional

- Jamón Ibérico (pata negra)
- Chorizo
- Manchego cheese

**With this simple recipe you make a traditional potato tortilla.** With the addition of some extra ingredients you give it your own twist.

## Uit Espagna: Tortilla Patatas / From Spain: Tortilla Patatas

Peel the potatoes thin, wash them, dab them dry and slice the potatoes.

Cut the shallots in thin strips.

Splash generous olive oil in a frying pan.

Bake the potato slices with the shallots over medium heat soft and tender and add salt.

Bake it for app. 12 minutes until they are light brown.

Taste if the fried potatoes are salty enough, add a little extra salt otherwise.

Break the eggs in a bowl and beat them frothy.

Stir the potatoes into the eggs, let it soak 10 minutes.

Pour some oil in the pan and add the potatoes, bring it to the boil.

If the edges set you place a plate on the pan and flip the pan.

Now the tortilla is upside down, let it slide back into the pan.

Bake the other side for a few minutes, until it is light brown as well.

Slide the tortilla from the pan onto a serving plate.

**Cut the tortilla in triangles and serve it with a salad, tomatoes and some Spanish olives.**