

Gevulde Spaanse tortilla met Courgette



Ingrediënten (2 personen)

400g aardappels (bijv. krieltjes in schil)
4 eieren
1 kleine courgette
1 grote ui
1-2 teentjes knoflook
Peper en kruiden naar keuze, bijv. verse bieslook en peterselie
Eventueel zout

Lekker met een salade van tomaat, veldsla en rauwe paprika

Schil de aardappels als je dat wilt. Als je ze in de schil laat, boen ze dan goed af. Snijd ze in dunne plakjes, als je grote aardappels hebt kun je de plakjes door midden snijden. Verhit wat olie in een koekenpan en doe hier de plakjes aardappel in en laat ze 10 minuten bakken met de deksel op de pan. Schud of roer ze regelmatig om.

Snijd ondertussen de courgette in plakken, snijd deze doormidden. Snipper de ui en pers de knoflook. Breek de eieren in een kom en voeg hier peper, eventueel zout en kruiden naar keuze aan toe. Ik deed er verse bieslook bij en verse peterselie. Klop de eieren goed door elkaar. Als de aardappels 10 minuten hebben gebakken, dan voeg je de ui, de courgette en de knoflook toe. Roer alles goed door elkaar en laat dit 8-10 minuten bakken totdat alles gaar is. Schep ook nu weer regelmatig om en doe de deksel op de pan.

Als de aardappels en de groenten gaar zijn, voeg ze bij de eieren in de kom. Roer alles goed door elkaar. Spoel ondertussen de koekenpan goed af, dit zorgt er straks voor dat je de tortilla goed kun omdraaien. Maak de pan droog met een keukenpapiertje en zet hem op een zacht vuurtje met wat olie erin. Doe het mengsel in de pan, verdeel de groenten met een spatel en druk ze in het ei, zodat een zo plat mogelijke pannenkoek ontstaat.

Als de bovenkant van de tortilla stevig is geworden, kun je hem omdraaien. Ga voorzichtig met een spatel eronder totdat hij volledig los is. Leg een bord op de pan en draai de pan om zodat de tortilla op het bord ligt. Laat hem nu vanaf het bord andersom in de pan glijden. Bak hem nog even door en klaar is Kees!

Vergeet niet de salade te maken!