

Spaanse tortilla

Wat heb je nodig

500 gram aardappelen
100 ml water
2 eetlepels olie
5 eieren
1 ui
1 mespuntje zout
1 snufje peper



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Schil en was de aardappelen en snijd ze in plakjes.
Doe de aardappelplakjes in een pan met het water.
Breng ze aan de kook en kook ze 8 minuten.



Breek de eieren in een kopje.
Doe de eieren in een mengbeker met het zout en de peper.
Klopt de eieren los.
Giet de aardappelplakjes af in een vergiet en laat ze uitlekken.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de ui in de koekenpan en bak ze al omscheppend 2 minuten.



Doe de aardappelplakjes bij de ui in de koekenpan.
Bak de aardappelplakjes, al omscheppend, 5 minuten.
Giet de losgeklopte eieren over de aardappelplakjes.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Leg een deksel op de koekenpan.
Laat de tortilla in 15 minuten gaar worden.



Zet de kookplaat uit.
Leg een bord op de tortilla in de koekenpan.
Draai het bord samen met de koekenpan om.
De tortilla ligt nu op het bord.



Laat de tortilla van het bord weer terugglijden in de koekenpan.
Zet de kookplaat weer aan, op de laagste stand.
Bak de tortilla nog 5 minuten.
Je kunt de tortilla zowel warm als koud eten; geef er sla bij.