

Tortilla

Ingrediënten voor 4 pers

4 eieren
4 eetl. melk
100 gr salami
5 a 6 rauwe aardappelen
1 bl doperwten
1 ui
2 teentjes knoflook
zout, peper, peterselie
2 eetl. olijfolie

Bereiding

1. Klop de eieren en de melk in een kom los en voeg naar smaak zout, peper en peterselie toe.
2. Fruit de gesnipperde ui en knoflook in de olie.
3. De salami wordt in kleine blokjes gesneden en de aardappelen met de kaasschaaf in dunne plakjes.
4. Droog de aardappelen en voeg ze met de salami toe aan de uien.
5. Er gaat nu een deksel op de pan en op een laag pitje worden de aardappelen gegaard zonder ze bruin en hard te laten worden.
6. Zijn de aardappelen gaar, dan gaan de uitgelekte doperwten en de eieren erbij. Laat de tortilla in de afgesloten pan op een zacht vuurtje stollen.
7. Laat het geheel afkoelen

Bewaarconditie: Zip-lockzakjes

