



Hoofdgerechten

Superdikke tortilla met spinazie, chorizo, paprika en kaas

Voor 6 personen.

Ingrediënten

150 gram spinazie (in reepjes)
2 aardappelen (vastkokend,geschild,in kleine blokjes)
1 rode paprika (in blokjes)
1 ui (gesnipperd)
1 lookteentje (geperst)
2 eetlepels peterselie (fijngehakte)
150 gram chorizo (in blokjes)
12 eieren
scheutje melk
50 gram Manchegokaas
1 theelepel paprikapoeder
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Klop de eieren en een scheutje melk los in een kom. Roer er de kaas, spinazie, chorizo en peterselie onder. Kruid met het paprikapoeder, peper en zout.

Verwarm een scheut olijfolie in een pan en doe er de aardappelblokjes, paprikablokjes, look en de ui in. Roerbak enkele minuten totdat de aardappelen beetgaar zijn. Giet er het eiermengsel op en laat op een zacht vuur garen totdat alles bijna gestold is.

Verwarm de oven voor op 140°C. Zet de pan in de oven en laat de tortilla verder stollen. Zet de laatste minuut even de grill aan zodat de tortilla mooi goudbruin kleurt. Werk eventueel af met blaadjes spinazie.

Keukenbenodigdheden

Oven

