



Tortilla de patatas (6 pers)

Ingrediënten:

- 1 kilo kruimige aardappelen
- 7 eieren
- scheutje halfvolle melk
- 3 grote uien
- peper en zout
- scheutje olijfolie
- 1 tl pittige paprikapoeder



Bereidingswijze:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in kleine blokjes.
2. Pel de uien en snijd ze in blokjes.
3. Bak de uien met een dikke bodem olijfolie in de pan in ongeveer 5 minuten glazig.
4. Doe de aardappel erbij en stoom ze met een deksel op de koekenpan. Roer af en toe om.
5. Voeg een theelepel paprikapoeder toe en een snufje zout.
6. Breek de eieren in een aparte grote kom.
7. Voeg hier een snufje zout, peper en de paprikapoeder aan toe.
8. Klop dit geheel stevig door met een vork.
9. Schenk een flinke scheut melk er bij en klop dit geheel weer stevig.
10. Als de aardappelen en uien gaar zijn het mengsel toevoegen aan de eierenmix.
11. Roer dit door totdat het een compacte massa wordt.
12. Verhit de pan (waar de aardappelen en uien al in gebakken zijn) opnieuw goed heet en giet het mengsel in de pan.
13. Sla het mengsel plat. Vorm een koek en maak de randjes een beetje los zodat dit niet vast plakt.
14. Schud af en toe met de pan tijdens het bakken.
15. Als de koek wat steviger is (ongeveer 2 minuten) deze omdraaien met behulp van een deksel.
16. Dan nog ongeveer 2 minuten bakken.

