

Iedere maand een gezond recept voor max € 2,00 p.p.
getipt door studenten Pedagogisch Werk van Alfa-college Hardenberg

Zelfgemaakte tortilla

Ingrediënten 4 personen

- 1 kg kruimige aardappels
- Snufje zout (naar smaak)
- Kleine tomaatjes (snoep- of kerstomaatjes)
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 6 eieren
- Scheutje olijfolie



Bereidingswijze

Snij de tomaatjes door de helft en leg ze apart. Schil de aardappels en snij ze in kleine stukjes van ongeveer 2 centimeter. Snipper een ui en hak een teentje knoflook fijn. Verhit een flinke bodem olijfolie in een koekenpan en bak hierin de aardappelstukjes. Als de aardappels bijna gebakken zijn voeg je de ui en knoflook toe en bakt deze even mee. Daarna schep je de aardappels met de ui en knoflook uit de olie en laat deze afkoelen in een kom.

Klop de 6 eieren los en voeg een eetlepel water toe. Klop nog even goed door en voeg dit bij het aardappelmengsel. Breng het mengsel op smaak met zout. Giet het aardappelmengsel weer in de koekenpan en bak dit op laag vuur tot de onderkant goudbruin is. Draai de tortilla om door middel van een bord en bak de andere kant ook goudbruin. Presenteer de tortilla op een groot bord en garneer met de stukjes tomaat (en eventueel andere groente naar keuze en chorizo—dit kan eventueel ook door het mengsel heen gedaan worden en meegebakken)

Eet Smakelijk!