

Spaanse Tortilla: de echte



Ingrediënten

500 gram aardappelen, in dobbelstenen
400 gram witte uien, grof gesnipperd
1,5 dl milde olijfolie
8 eieren, 7 in z'n geheel en 1 alleen de dooier
zout

Bereiden

Neem een koekenpan met dikke bodem, liefst met deksel. Verhit de olijfolie. Doe de aardappelblokjes en de gesnipperde ui erbij en fruit/frituur op middelhoog vuur ongeveer 15 minuten. Af en toe roeren. Klop de 7 eieren en de eidooier tot een gladde massa en doe er een theelepel zout bij. Giet de olie van het aardappel-uimengsel af. De olie die aan het achtergebleven mengsel blijft zitten is voldoende voor de verdere bereiding. Je kunt de olie eventueel bewaren voor een volgende keer. Zet de pan terug op laag vuur en roer het eimengsel door de aardappel met ui. Verdeel goed over de pan. Doe het deksel op de pan en laat de tortilla in zo'n 35/45 minuten stollen. Eventueel een sudderplaatje gebruiken. Als de bovenkant is gestold draai je de tortilla om. Dit gaat heel goed met een bord. Leg een bord op de pan, keer op en laat de tortilla omgekeerd weer in de pan glijden. Er zijn ook tortillapannen te koop, die je in z'n geheel kunt omdraaien. Handig.



EETSNOB