

Spaanse tortilla met chorizo



Velthuizen
KEUKENS

🕒 30 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

100 gram aardappelschijfjes
60 gram spinazie
3 eieren
100 gram chorizo
1 teen knoflook
halve ui
halve paprika
peper en zout
eventueel chilivlokken

Stap 2 | Chorizo

Snij de plakjes chorizo in vieren en bak deze in de koekenpan uit. Het is niet nodig om extra boter of olie toe te voegen. Je zult zien dat er voldoende vet uit de chorizo komt. Ondertussen snij je de ui in halve ringen en hak je de knoflook fijn. Maak kleine blokjes van de halve paprika. Neem de chorizo uit de pan en laat uitlekken op een keukenpapier. Zorg dat het vet in de pan blijft.



Stap 3 | Verder met bakken

Bak in het vet van de chorizo, de ui en knoflook. Zodra de ui glazig is, voeg je de aardappelen toe. Bak deze om en om bruin en knapperig voor ongeveer 8 minuten. Als laatste voeg je de spinazie en paprika toe. Roer om zodat de spinazie slinkt en laat dit even doorgaren.



Stap 4 | Ei toevoegen

Doe de eieren in een schaal en klop deze los. Voeg de uitgelekte chorizo toe aan de ingrediënten in de koekenpan, en schep alles door elkaar. Verdeel alles netjes in de koekenpan en schenkt de geklutste eieren erover. Bak de tortilla aan beide kanten in een paar minuten bruin en gaar.



Stap 5 | Aan tafel

Schep de Spaanse tortilla met chorizo op een bord en breng op smaak met zout en peper. De chorizo geeft de tortilla al best wel wat pit, maar mocht je het gerecht meer pit willen meegeven, kan je nog wat chilivlokken toevoegen. Combineer de Spaanse tortilla eventueel met een lekkere verse salade.

