



Tortilla de patatas met chorizo

Een sappige Spaanse aardappelomelet verrijkt met stukjes chorizo. Warm of koud een geliefde tapa en picknickklassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

600 gr vastkokende aardappelen
6 eieren
1 ui, fijngesneden
100 gr chorizo, in blokjes
200 ml olijfolie
Zout naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes van ongeveer 3 mm.
- 2.** Verhit de olijfolie in een brede pan op een matig vuur. Voeg de aardappelplakjes en de gesneden ui toe en gaar ze zachtjes, regelmatig omscheppend, gedurende ongeveer 20 minuten. De aardappelen moeten zacht worden zonder te kleuren.
- 3.** Voeg de chorizoblokjes toe en bak ze 2 tot 3 minuten mee zodat ze hun smaak afgeven aan de olie.
- 4.** Giet het mengsel door een vergiet en vang de olie op. Laat goed uitlekken.
- 5.** Klop de eieren los in een ruime kom en breng op smaak met zout. Voeg het aardappelchorizomengsel toe en roer voorzichtig door. Laat het geheel 5 minuten rusten zodat de eieren goed intrekken.
- 6.** Verhit 2 eetlepels van de opgevangen olie in een pan met een diameter van ongeveer 22 cm op een matig vuur. Giet het eimengsel in de pan en strijk de bovenkant glad. Bak op een zacht vuur gedurende 5 tot 6 minuten tot de onderkant stevig en lichtgoudbruin is.
- 7.** Leg een plat bord of deksel groter dan de pan bovenop. Keer de omelet in een vlotte beweging om zodat de bovenkant nu onderaan ligt. Schuif de omelet terug in de pan en bak nog 3 tot 4 minuten tot het midden net stevig is maar licht romig blijft van binnen.
- 8.** Haal de tortilla uit de pan en laat enkele minuten rusten voor u ze aansnijdt.

Tip

Keer de tortilla pas om wanneer de rand volledig gestold is en de bovenkant nog net iets vochtig oogt. Zo vermijdt u dat ze uit elkaar valt. Een anti-aanbakpan maakt het omdraaien een stuk eenvoudiger.

Lekker met

Lekker met een frisse groene salade of als tapa naast andere kleine Spaanse hapjes.

Dranktip

Combineer met een goed gekoeld glas droge Spaanse witte wijn, zoals een Albariño, of een lichte rode Rioja.