



De Kookjuf

Tortilla van Ammy uit Ibiza

Ingrediënten voor circa 10 punten

- 8 vastkokende aardappels
- 1 ui
- 4 teentjes knoflook
- 6 eieren
- 1 tl zout
- olijfolie
- zonnebloemolie om te frituren

Bereiding

1. Verwarm de zonnebloemolie
2. Maak een ui schoon en snijd in ringen
3. Schil de aardappels en snijd in dunne schijfjes
4. Plet de teentjes knoflook met schil en al
5. Frituur de aardappels met de knoflook eventueel in delen in de olijfolie tot ze lichtbruin zijn
6. Frituur op het laatst de ui even mee
7. Vis de knoflook en de schilletjes eruit en gooi deze weg. Prak de ui en aardappels
8. Klop de eieren los en doe er zout bij
9. Roer door het aardappelprutje
10. Doe een scheutje olijfolie in een koekenpan met dikke bodem en giet het eimengsel in de pan. Bak op laag vuur. Keer na 10-20 minuten de tortilla voorzichtig om mbv een deksel. De bovenkant is dan al vrij droog en de onderkant bruin
11. Bak nog 10 minuten op een laag vuur de andere kant gaar en bruin en serveer warm of koud