



Aardappeltortilla met aioli

en een Spaanse tomatensalade



20-30min



2 personen

Uitgekeken op de vertrouwde omelet? Maak dan de Spaanse variant: de tortilla. Deze goed gevulde omelet met aardappel en ui gaat perfect samen met de frisse tomatensalade en een sherryzijn-peterselievinaigrette. En vind je het moeilijk om de omelet heel te houden? De truc is om een groot bord op de pan te leggen en alles in één vlotte beweging te keren. Nog kort op de andere kant bakken en klaar is het Spaanse feest!

Wat je van ons krijgt

- eieren ³
- knoflook
- rode ui
- vastkokende aardappels
- limoen
- tomaat
- mayonaise ^{3,10}
- sherryazijn ¹²
- coeur de boeuf-tomaat
- ui

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- dunschiller
- keukenrasp
- middelgrote koekenpan
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

eieren (3), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 10.0kcal



1. Ui bakken

Pel en snijd de **gele ui** in dunne ringen. Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **ui** in 2-3min glazig. Neem uit de pan en houd apart. Schil intussen de **aardappels** en snijd ze in 2-3mm dunne schijfjes, of gebruik evt. een mandoline of rasp. Breng water in een waterkoker aan de kook.



4. Limoen-aioli maken

Rasp de **limoenschil**, pers **een limoenhelft** uit en snijd de **andere helft** in partjes. Pel en rasp de **knoflook** fijn. Roer **1/3e van de knoflookrasp**, **1tl limoenrasp** en **1el limoensap** door de **mayonaise**.



2. Aardappels bakken

Voeg 1el olijfolie aan de gebruikte pan toe en verhit deze opnieuw op middelhoog vuur. Bak de **aardappelschijfjes** al af en toe roerend 5min. Giet er 100ml water bij, leg een deksel op de pan en stoof de **aardappelschijfjes** in 5-10min beetgaar. Haal de deksel van de pan en roerbak tot al het water is verdampt.



5. Tortilla bakken

Klop de **eieren** in een grote beslagkom met 1/4tl zout en 3el water los. Roer de **gebakken ui**, **aardappelschijfjes** en **rest van knoflookrasp** erdoor. Veeg de koekenpan schoon met een stuk keukenpapier. Verhit 1el olijfolie in de pan op middelhoog vuur. Giet het **aardappel-eimengsel** in de pan, druk plat en leg de deksel op de pan. Bak in 5-7min de onderkant bruin.



3. Tomatensalade maken

Pel en snijd intussen de **rode ui** in dunne ringen. Doe de **ui** in een kom, overgiet met het gekookte water en laat 5min staan. Snijd **alle tomaten** in 0,5-1cm dikke plakken en leg ze op een bord. Hak de **peterselie** fijn en meng met 1el olijfolie, **1-2el sherryazijn**, zout en peper. Giet de **ui** af en verdeel over de **tomaten**. Besprenkel met de **vinaigrette**.



6. Tortilla serveren

Leg dan een groot bord omgekeerd op de koekenpan en keer de pan om, zodat de **tortilla** op het bord valt. Schuif de **tortilla** met de gebakken kant naar boven terug in de pan en bak nog 3-5min totdat de andere kant ook goudbruin is. Serveer de **tortilla** met de **salade**, **limoen-aioli** en **limoenpartjes**.