



TORTILLA VELAZQUENA (Klassieke Tortilla)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Spanje

Gang: Bijgerecht / Lunch / Tapas

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- **250 gram aardappels, vastkokend**
- **5 el olijfolie, om in te bakken**
- **2 eieren, large + 1 eierdooier**
- **½ ui, gesnipperd**

Bereiding:

- Schil de aardappels, snijd ze over de lengte door midden en snijd er dunne plakjes van.
- Bak $\frac{3}{4}$ van de aardappels op middelhoog vuur langzaam tot gaar zijn, maar geen knapperige bruine randjes hebben. Haal ze uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- Verhit wat extra olijfolie in de pan op hoog vuur en bak de rest van de aardappels tot ze bruin en knapperig zijn. Leg ze bij de andere aardappels
- Fruit de gesnipperde uien in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze zijn gekaramelliseerd.
- Klop de eieren los in een ruime kom. Voeg de aardappelstukjes en de uien toe en roer voorzichtig door elkaar. Breng eventueel op smaak met peper, zout en wat paprikapoeder.
- Verhit een beetje olijfolie in een koekenpan en schenk het mengsel in de pan. Bak de tortilla op middelhoog vuur tot hij aan de bovenkant begint te stollen, maar van binnen nog vloeibaar is. Keer de tortilla door middel van een bord om en bak de onderzijde. De textuur van de klassieke Spaanse tortilla moet zacht en romig zijn aan de binnenkant, terwijl de buitenkant goudbruin en licht knapperig is

Hoewel de basisversie van de tortilla de patatas meestal alleen aardappelen, uien, eieren, zout en peper bevat, kun je ook andere ingrediënten toevoegen naar smaak, zoals paprika, champignons, ham of kaas. De klassieke Spaanse tortilla is echter meestal eenvoudig en puur in zijn smaak.

iDisfrute de su comida!