Onze winkel Eext

* **Tapas**
	+ Tortilla

**Ingrediënten:**

* 400 g aardappelen (koken)
* Olijfolie
* 2 rode uien
* 1 rode peper
* 5 eieren
* Zout
* Peper

**Bereiding:**

1. Schil aardappelen en snijd ze in dunne plakjes. Doe de aardappelen in een grote, gecoate pan, voeg zoveel olijfolie dat de bodem volledig is bedekt. Verhit de olie en bak de aardappelschijfjes er in ongeveer 10 minuten op een middelhoog vuur en gesloten deksel. Af en toe draaien.
2. Schil ondertussen de uien af en snijd ze in fijne ringen. Was, kern en snijd fijne reepjes. Voeg beide toe aan de aardappelen, breng op smaak met zout en peper en bak nog 5-10 minuten tot de aardappelen gaar zijn.
3. Klop en zout eieren in een grote kom. Haal het aardappel- en peper- en uimengsel uit de pan en voeg toe aan de eieren. Meng goed.
4. Verhit de olijfolie in een grote, gecoate pan, voeg de eieraardappelen toe, laat de eiermassa op een matig vuur en een gesloten deksel. Met behulp van een bord ("kantelt") draai de tortilla en eventueel krokant bakken van de andere kant (dan zonder deksel).
5. Snijd tortilla in kleine stukjes en serveer.