Onze winkel Eext

**Spaanse tortilla met bosuitjes**

**Ingrediënten voor 2 personen**

* 1 ui
* 1 teentje knoflook
* 2 eetlepels vloeibare margarine
* 400 gram aardappelen (vastkokende)
* 2 bosuitjes
* 5 zwarte olijven
* 4 eieren
* Peper
* 1 rode paprika
* 250 gram doperwten of mais uit de diepvries

**Bereiden**

1. Pel de ui en de knoflook. Snijd de ui in halve ringen en snijd de knoflook in snippers.
2. Bak de uienringen en de knoflook in 1 eetlepel margarine in 5 minuten zacht, maar niet bruin.
3. Schil de aardappelen, halveer ze in de lengte en snijd de helften in dunne plakken.
4. Neem de uienringen uit de pan.
5. Voeg de rest van de margarine toe en leg de plakken aardappel naast elkaar in de pan.
6. Laat de aardappelen op laag vuur gaar worden, maar niet bruin kleuren.
7. Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringen.
8. Snijd de olijven in plakjes.
9. Klop de eieren los en voeg royaal peper, de uienringen, de ringen bosui en de plakjes olijf toe.
10. Schenk dit mengsel over de aardappelen. Laat het ei op laag vuur stollen.
11. Keer de tortilla met behulp van een groot deksel en laat hem goudgeel kleuren.
12. Maak de paprika schoon en snijd hem in blokjes.
13. Kook de blokjes paprika 2 minuten in een bodempje water. Laat de doperwtjes in nog eens 2 minuten mee gaar worden. Geef de groente bij de tortilla.