

Spaanse tortilla met paprika en aubergine spread

De tortilla is ook erg lekker als ontbijt!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 15 minuten

De tortilla is ook erg lekker als ontbijt!

Bereidwijze

1. Begin met het voorverwarmen van je oven op 200 graden.
2. Verwarm ook een ovenvaste koekenpan op middelhoog vuur en voeg een scheutje extra vierge olijfolie toe. Bak de gesnipperde ui ongeveer 10 minuten tot deze gekarameliseerd is.
3. Meng de eieren, melk, paprika en aubergine spread en ui met een vork luchtig in een kom.
4. Giet de helft van het mengsel in de pan met een beetje extra vierge olijfolie en leg na een minuut de helft van de geraspte kaas erop.
5. Ze de pan daarna nog even in de oven (of onder de grill als je deze hebt) tot de kaas gesmolten en mooi goudbruin van kleur is.
6. Maar daarna de anderen ei tortilla.
7. Werk af met gehakte peterselie en serveer met een frisse salade.

Ingrediënten

- 6 eieren
- 1 kleine ui
- 50 ml melk
- 2 1/2 eetlepel paprika en aubergine spread
- 50 gram geraspte kaas keuze
- Peterselie
- Extra vergine olijfolie

accessoires

- Ovenvaste koekenpan