

Tortilla de patata met aioli

en geroosterde tomatensalade



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- mayonaise ^{3,10}
- krulpeterselie
- panko ¹
- gele paprika's
- tomaten
- ui
- vaskokende aardappels
- knoflook
- limoen
- Eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller
- fijne keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan met deksel
- oven

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Ui bakken

Verwarm de oven voor op 200°C met de grill aan. Pel en snijd de **ui** in dunne ringen. Bak de **ui** met 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur in 2-3min glazig. Neem uit de pan. Schil de **aardappels** en snijd ze in zo dun mogelijke plakjes (gebruik daar evt. een mandoline of rasp voor).



4. Groenten roosteren

Leg de **paprikareepjes** op een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, peper en zout. Rooster 5-10min in de oven. Hak de **peterselie** fijn. Meng **1/3e van de knoflook, peterselie**, 1el olijfolie, **panko** en zout en peper. Verdeel na 5-10min de **tomaat** over de **paprika** en bestrooi **alles** met **panko**. Bak 5min onder de grill totdat de **panko** goudbruin is.



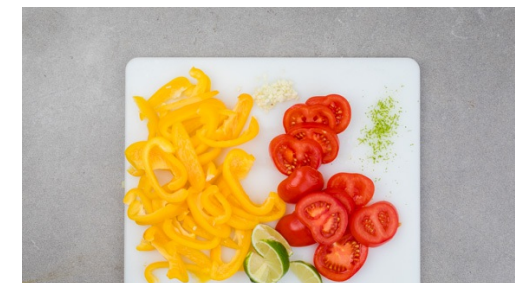
2. Aardappelen bakken

Verhit de gebruikte pan opnieuw op middelhoog vuur en voeg 1el olijfolie toe. 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 dan de deksel van de pan en roerbak de **aardappels** tot al het water is verdampt.



5. Tortilla bakken

Klop de **eieren** in een grote kom los met 1/4tl zout en 2-3el water. Roer de **gebakken ui, aardappelschijfjes** en **rest van de knoflook** erdoor. Veeg de koekenpan schoon met keukenpapier en verhit hem met 1-2el olijfolie op middelhoog vuur. Giet het **aardappel-eimengsel** in de pan, druk plat en bak de **tortilla** in 3-5min goudbruin aan de onderkant.



3. Groenten & aioli bereiden

Snijd de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snijd de **paprika** in repen. Snijd de **tomaat** in plakjes. Rasp de **limoenschil** fijn en snijd de **limoen** doormidden. Snijd **een helft** in partjes en pers de **andere helft** uit. Pel en rasp of hak de **knoflook** fijn. Meng de **mayonaise** met **1/3e van de knoflook, 1tl limoenrasp** en **1el limoensap**. Bewaar koel.



6. Tortilla serveren

Leg een groot bord omgekeerd op de koekenpan en keer de pan om, zodat de **tortilla** op het bord valt. Schuif de **tortilla** terug in de pan en bak nog 3-5min op de andere kant totdat deze ook goudbruin is. Serveer de **tortilla** met de **geroosterde paprika-tomatensalade, aioli** en **limoenpartjes**.