



Tortilla de patata met aioli en geroosterde tomatensalade

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).



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.



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.



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.



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.



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.



Wat heb je nodig

- [mayonaise](#)
- [krulpeterselie](#)
- [panko](#)
- [gele paprika's](#)
- [tomaten](#)
- [ui](#)
- [vastkokende aardappels](#)
- [knoflook](#)
- [limoen](#)
- [Eieren](#)
- [olijfolie](#)
- [peper](#) en [zout](#)

Kookgerei

- [dunschiller](#)
- [fijne keukenrasp](#)
- [middelgrote koekenpan met deksel](#)
- [maatbeker](#)
- [bakplaat](#) met [bakpapier](#)
- oven

Bereidingstijd

30 tot 40 minuten

Nivo

Eenvoudig

Voedingswaarde per portie

Calorieën 817kcal, Vet 50.0g, Eiwit 21.8g, Koolhydraten 63.1g

Allergenen

Eieren, Selderij, Soja, Mosterd en gluten. Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Eet Smakelijk!