


Paprika tortilla tapas



 Bereiden in: Pan

 Voorbereiding: 10 min.

 Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 1 pot geroosterde paprikareepjes (à 310g), uitgelekt
- 125 gram gerookt spek of chorizo worst, in blokjes
- ½ gele paprika, in blokjes
- 450 gram voorgegaarde aardappelschijfjes
- knoflookpoeder, naar smaak
- 75 gram feta, verkruimeld
- 125 ml slagroom
- 8 eieren
- 10 gram platte peterselie, fijngesneden
- 75 gram olijven, gehalveerd

Voedingswaarde

•

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl

Paprika tortilla tapas



Bereiding

- 1 Bak in een ovenvaste koekenpan op hoog vuur, zonder extra olie, de spek/ chorizo knapperig.
- 2 Doe hier na een paar minuten de paprikablokjes bij en bak even mee.
- 3 Haal alles dan uit de pan en bak in het resterende vet de aardappelschijfjes aan, die je bestrooit met knoflookpoeder naar smaak.
- 4 Doe dan de chorizo terug in de pan, bij de aardappeltjes. En voeg ook de paprika (gebakken en de reepjes) en olijven toe. Schep alles even om en verdeel het gelijkmatig over de koekenpan. Klop de eieren los met de slagroom en breng op smaak met zout (matig) en versgemalen zwarte peper. Meng de peterselie erdoor en giet dit over het aardappelmengsel in de pan. Verdeel gelijkmatig.
- 5 Laat de pan tien minuutjes op matig vuur staan, zodat het ei kan stollen. Kruiel er dan de feta over heen en zet de pan in de voorverwarmde oven. Na vijf minuten zet je de grill mee aan en laat je 'm nog vijf minuutjes staan, zodat de bovenkant lekker krokant kan worden. Haal met ovenhandschoenen uit de oven en laat een paar minuutjes afkoelen, voor je de fritatta serveert met vers brood.

image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten