

Spansk/tortilla æggekage

Mandag 14. marts 2022

Ingredienser

1 bagekartoffel
2 fed hvidløg
150 gram chorizo
8 æg
1 teskefuld paprika
salt og friskkværnet peber
1 bundt forårsløg

Til pynt

8 cherrytomater

chorizo i skiver til pynt

bredbladet persille eller purløg.

Fremgangsmåde.

Bagekartofflen skrælles og skæres i mindre tern. Forårsløg snittes i tynde skiver, mens hvidløg hakkes fint.

Chorizo skæres i små tern, men gem nogle skiver som pynt på æggekagen.

Varm en pande op og kom lidt olie på. Læg derefter kartoffelternene på panden, og giv dem cirka 10 minutter, hvor de vendes undervejs. Tilføj om nødvendigt mere olie, så kartoflerne ikke steger tørre.

Kom derefter forårsløg, hvidløg og chorizo ved kartoflerne, og steg i yderligere fem minutter.

Æggene piskes godt sammen med paprika, salt og friskkværnet peber. Brug et piskeris, og pisk æggemassen lidt luftig.

Hæld et over kartofler og løg. Du skal ikke røre rundt i panden, men blot lade æggemassen stivne lidt. Det tager 8-10 minutter, ved svag varme

Når der er kommet en god kant på tortillaen i panden, stilles panden ind i ovnen. Ved 175 grader Inden lægges skiver af cherrytomater og chorizo på æggekagen som pynt.