

SPANSK TORTILLA – ÆGGEKAGE MED KARTOFLER



4 pers.



45 min.

Ingredienser

Spansk tortilla

- 400 g kartofler
- 6 æg
- 0.5 dl mælk
- 1.5 tsk. salt
- ¼ tsk. peber
- 25 g revet parmesan
- 2 spsk. olie

Idéer til topping

- ¼ bundt purløg
- 6 cherrytomater
- 4 skiver ristet rugbrød
- Ketchup

Variation

Du kan tilføje 100 g kylling i strimler og 1 løg til opskriften. Her skal du stege kylling og løg gyldent, og bagefter hælder kartofler og æggemassen over. Derefter skal den en tur i ovnen.

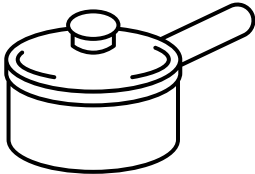


Vidste du?

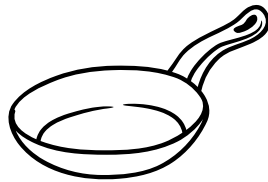
At den spanske tortilla (udtales tår-ti-ja), er en nationalret i Spanien og de afholder faktisk også ofte mesterskaber i tortilla-lavning!

Køkkenudstyr til spansk tortilla

1 kasserolle



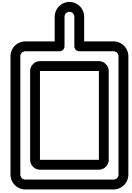
1 mellem pande



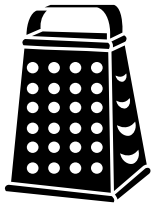
1 røreske



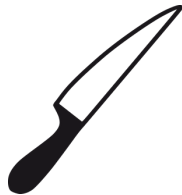
1 skærebræt



1 rivejern



1 køkkenkniv



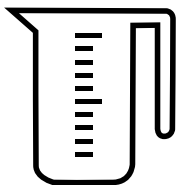
1 køkkenvægt



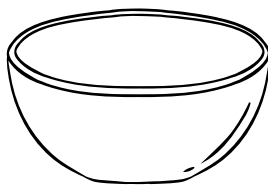
1 piskeris



1 decilitermål



1 røreskål



1 spiseske og 1 teske



SÅDAN GØR I

Spansk tortilla

1. Tænd ovnen på 200 grader, varmluft.
2. Skrub/skræl kartoflerne og skær i små tern.
3. Kom kartoflerne i en gryde og dæk med vand, så vandet kun lige dækker kartoflerne. Kom 1 tsk. salt i vandet og få vandet op at koge. Når vandet koger, skruer du lidt ned og sætter et ur på 8 minutter.
4. Hæld vandet fra kartoflerne, når de er færdige.
5. Pisk æg, mælk, salt og peber sammen med et piskeris.
6. Riv parmesan på et rivejern og bland med æggemassen.
7. Bland æggemasse og kogte kartofler i en pande.
8. Bag æggekagen i 20-25 minutter, midt i ovnen. Den skal være gylden. Hvis panden ikke må komme i ovnen, kan du komme et låg på at give den 20 minutter ved middel varme, til æggene har sat sig.
9. Skyl det grønne.
10. Klip purløg og skær tomater i halve/kvarte.
11. Rist rugbrødet og kom alt i små skåle eller på et fad.
12. Servér den lune æggekage med det samme og top med lige dét I ønsker.

