



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | Foto: Oliver Brenneisen | ©Chantal Voets

Tortilla met gedroogde tomaten en aardappelen

Ingrediënten

- 8 grote aardappelen
- 6 eieren
- 2 eetlepels pesto
- 2 eetlepels tomatensaus
- 1 theelepel ongeraffineerd zeezout
- een snuifje cayennepeper
- een snuifje paprikapoeder
- 8 zwarte olijven in kleine stukjes gesneden
- 8 gedroogde tomaten in stukjes gesneden
- 1 ui
- 2 knoflooktenen
- extra virgin Verde Salud olijfolie

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

10 minuten

Bereidingstijd:

10 minuten

Totale bereiding:

20 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van tortilla met gedroogde tomaten en aardappelen

Bereiding

Kook de aardappelen in de schil. Hak de ui in fijne blokjes, samen met de knoflooktenen en fruit alles op een zacht vuurtje in een beetje extra virgin olijfolie.

Als de aardappelen gaar zijn, laten afkoelen en in blokjes van ca 2 cm snijden.

Neem een grote kom en klop de eieren los. Afsmaken met een snuifje cayennepeper, ongeraffineerd zeezout en een beetje paprikapoeder.

Doe de blokjes aardappel erbij, samen met de pesto, tomatensaus, olijven, gedroogde tomaten, ui en knoflookmengsel.

Olie een bakvorm in, doe alle ingrediënten hierin en druk alles goed samen. De bovenkant kun je eventueel nog een beetje met tomatensaus bedekken.

Bak de tortilla gedurende 20 minuten op 170°C. Zet de oven uit en laat nog een tiental minuutjes de tortilla in de oven.

Dan laten afkoelen en de tortilla uit de bakvorm halen (met een bord erop en dan omkeren).

- [Vegetarisch](#)