

Tortilla



Bijgerecht of hapje

Aardappel

4 - 12 personen

Land: Spanje

Bereidingstijd: Voorbereiding: 20 min. Eindbereiding: 10 min.

Seizoen: Het hele jaar door



Ingrediënten

- 500 gram vastkokende aardappelen
- 1 grote ui
- 2 tenen knoflook
- 5 eieren
- 1 dl olijfolie van de eerste persing
- zout en peper
- 1 theelepel rozemarijn klein gesneden

Bereidingswijze

1. Snijd de ui en knoflooktenen in flinterdunne plakken en ook de aardappelen, maar iets minder dun. Verhit de olie in een koekenpan. Een koekenpan van 22 cm doorsnee is goed, dan krijgt de tortilla straks de juiste dikte. Doe de uien, knoflook en aardappelen

in de pan, en bak ze op halfhoog vuur, af en toe omscheppend, met een deksel op de pan, in een kwartier, twintig minuten gaar maar niet bruin.

2. Giet daarna wat van de olie af en bestrooi het aardappel-ui-mengsel met flink zout en zwarte peper. Klop de eieren los in een kom, met nog wat zout, de rozemarijn en een scheutje water of melk, en doe de aardappelen en uien in de kom bij de eieren. Roer even door en doe alles terug in de koekenpan, met nog een scheutje olie. Zet het vuur zacht, en druk met een spatel alles goed plat. Laat de tortilla langzaam stollen en aan de onderkant lichtbruin worden: draai hem daarna voorzichtig om met behulp van een deksel of bord en bak de andere kant ook lichtbruin. Hij moet van binnen gaar zijn, maar niet droog.
3. Laat hem afkoelen en snijd hem in punten. Eet de stukken tortilla bij voorkeur uit de hand en koud, maar lauwwarm kan natuurlijk ook.

Tenslotte

De tortilla de patatas of Spaanse tortilla is één van de beroemdste gerechten uit de Spaanse keuken en vindt haar oorsprong in het binnenland van Spanje. Het gaat om een dikke omelet van ei, ui, aardappels en olijfolie. De tortilla kan zowel koud als warm worden gegeten, als voorgerecht, als toevoeging aan een salade of puntjes als tapa. Er zijn in Spanje veel verschillende varianten van het recept te vinden, bijvoorbeeld door het toevoegen van groene paprika, chorizo, courgette of champignons. In Catalonië maakt men ook vaak tortilla's van spinazie of aubergine, en in het noorden (Baskenland, Cantabrië) vindt men ze ook met kabeljauw of tonijn. In Castilië voegt men vaak doperwten, rode paprika en uitgebakken chorizo aan het recept toe. In sommige gevallen vervangt één van de bovengenoemde ingrediënten de aardappel. Zoals in het volgende recept: **Tortilla met Courgette**. Verhit een koekenpan. Bak 1 grote ui in dunne halve plakjes op halfhoog vuur een minuut of 3 in 4 eetlepels olijfolie, tot hij glazig wordt. Zet het vuur hoog en voeg 2 in dunne halve plakjes gesneden courgettes toe. Bak omscheppend 4 minuten. Voeg zout en peper toe. Klop in een ruime kom 5 eieren los met wat zout. Doe er het courgettemengsel bij en meng. Doe weer 4 eetlepels olijfolie in de koekenpan en verdeel er het tortillamengsel in. Bak op nogal laag vuur onder een deksel tot hij net aan gestold is. Spanjaarden draaien hem nog met behulp van een deksel om zoals boven beschreven. Tenslotte voor de vleesliefhebbers een **Tortilla met chorizo**. Verhit 3 eetlepels olijfolie in een grote koekenpan en bak 100 gr chorizoblokjes zachtjes knapperig bruin. Schep de chorizo op een bordje. Leg 600 gr in dunne plakjes gesneden vastkokende aardappel en 2 in dunne ringen gesneden uien laag om laag in de pan. Bestrooi elke laag met zout en peper. Laat de aardappelen afgedekt op matig hoog vuur in ca. 8 minuten beetgaar worden, schep ze af en toe om. Klop in een kom de eieren los en schep de chorizo, 3 el fijngehakte peterselie en het aardappelmengsel erdoor. Veeg de pan schoon met keukenpapier en verhit opnieuw 2 eetlepels olie. Verdeel het eimengsel over de bodem en bak de onderkant in ca. 5 minuten op matig hoog vuur goudbruin. Keer de omelet op een deksel en laat de ongebakken kant in de pan glijden. Bak ook deze kant goudbruin. Snijd de tortilla in acht punten en serveer met een salade van veldsla als hoofdgerecht.