

Tortilla met zachte geitenkaas

Ingrediënten voor 4 personen

2 uien
1 teentje knoflook
6 eieren
2 eetlepels (olijf)olie
450 gram aardappelpartjes met schil
450 gram wokgroente
1 theelepel Provençaalse kruiden
100 gram 70+ zachte geitenkaas

Bereiden

Uien en knoflook pellen. Uien in halve ringen en knoflook in plakjes snijden. In grote kom eieren licht schuimig kloppen. In diepe koekenpan olie verhitten. Ui, knoflook, aardappelpartjes en groenten ca. 5 min. bakken. Met kruiden en naar smaak zout en peper bestrooien. Geitenkaas erdoor scheppen. Losgeklopte eieren erover schenken, op laag vuur met deksel op pan in ca. 20 min. laten stollen. Tortilla met behulp van deksel op platte schaal laten glijden. In punten snijden en serveren.

Lekker met een groene salade en vers gesneden brood.



Wijnadvies: Alain Brumont, Côtes de Gascogne Blanc