



Spaanse tortilla met spinazie en artisjok



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

olijfolie
2 uien (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
8 artisjokharten (uitgelekt)
1 pak babyspinazie
8 eieren
peper en zout
1 handvol pijnboompitten

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een grote koekenpan. Fruit de uien mooi goudbruin (laat ze traag garen, zeker 15 minuten). Voeg dan de knoflook toe en roer goed.
- 2.** Snij de artisjokharten in kleine stukken en voeg ze toe. Haal de pan dan even van het vuur.
- 3.** Blancheer de babyspinazie in een grote pot kokend water en laat goed uitlekken. Druk het vocht er helemaal uit met een pollepel (of met je handen). Verdeel de spinazie over de groenten in de pan en laat even door warmen.
- 4.** Klop de eieren los en kruid met peper en zout. Giet over de groenten en werk af met pijnboompitten. Laat zachtjes garen en zet eventueel nog even onder de grill.