



# Spaanse omelet



## Bereidingstijd

30 min tot 1u



## Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram groene asperges  
olijfolie  
1 courgette  
1 kilogram aardappel  
100 gram chorizo (dun gesneden)  
8 eieren  
peper en zout  
1 bosje bladpeterselie

## Bereidingswijze

- 1.** Snij de groene asperges in stukken van  $\pm 5$  cm en bak ze kort aan in olijfolie.
- 2.** Snij de courgette in dunne plakjes en bak ze eveneens kort aan in olijfolie.
- 3.** Schil de aardappelen en snij ze in dunne plakjes van  $\frac{1}{2}$  cm. Kook deze beetgaar in licht gezouten water en giet af.
- 4.** Bak in een grote steelpan met antiaanbaklaag de chorizo. Voeg de aardappelen, de asperges en de courgetteplakjes toe. Meng goed.
- 5.** Klop de eieren los in een kom en breng op smaak met peper en zout. Voeg de fijngesneden bladpeterselie toe.
- 6.** Giet over de aardappelen en groenten. Laat op een zacht vuur garen.