



# Tortilla met chorizo en paprika



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

4 aardappelen (middelgroot, vastkokend)  
1 rode paprika  
1 gele paprika  
1 ui  
zonnebloemolie  
120 gram chorizo (plakjes)  
8 eieren  
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt + extra om af te werken)  
peper en zout

## Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 200 °C. Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Snij de paprika's in kleine blokjes of reepjes. Pel de uien en snipper ze fijn.
- 2.** Bak de ui samen met de aardappel- en paprikablokjes in een scheutje olie op een middelhoog vuur in een ovenbestendige pan tot de aardappelblokjes bijna gaar zijn.
- 3.** Voeg de plakjes chorizo toe en laat enkele minuten meebakken.
- 4.** Klop de eieren los met de peterselie en kruid met peper en zout. Giet het eimengsel in de pan, dek af met aluminiumfolie en zet de pan ongeveer 20 minuten in de oven tot het ei gestold is.
- 5.** Verwijder de aluminiumfolie en zet nog eens 5 minuten in de oven.



**6.** Werk af met de extra peterselie en serveer.