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 ± 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 ½ 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.**