



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 $\frac{1}{2}$ 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.