



## **AARDAPPEL TORTILLA MET KURKUMA.**

Op zondag heb ik altijd zin om een heerlijke uitgebreide maaltijd te koken. Mijn aardappeltjes waren op, ik had alleen nog van die oranje zoete aardappels. De parmezaan is me te 'draderig' in de tortilla, maar feta was er ook nog. Dit noem ik altijd 'koken met een lege koelkast'. Dan is bijna alles op, en wordt het een beetje improviseren.

PS : Gisteren in de pan gemaakt. Vandaag in de oven gedaan. Ik heb t zeker 45 min afgedekt en op 200 grdn rustig laten garen. Dit is echt heerlijk ! Wel wat extra gerookte paprika erin gedaan.

Nodig voor 2 personen:

- \* 2 zoete aardappels ( van die oranje).
- \* 1 rode ui.
- \* 1/2 teentje knoflook.
- \* 6 eieren.
- \* 1/4 theelepeltje kurkumapoeder.
- \* 100 gram feta.
- \* Bosje verse koriander ( of munt of basilicum etc )  
( misschien wil je wat meer zout erin, ik vind de feta zout zat)

Bakpapier.

1 ovenschaal-met-deksel of 1 pan-met-deksel.

Dan:

- Schil de zoete aardappels even met een dunschiller.
- Snij ze in hele dunne plakjes, ikzelf doe dat in mijn mini keukenmachine. Met de hand gaat natuurlijk ook prima.
- Schil en snij het uitje in dunne ringen.
- Dan een scheutje olie in een pan, en bak de aardappel schijfjes en de ui met een beetje peper en zout.
- Bak dit zachtjes een minuut of 10.
- Klop de eitjes goed los en doe er de feta in kleine brokjes door. (ik knijp het door mijn handen even fijn).
- Knip de steeltjes van de koriander af, knip ze in kleine stukjes en doe dit door het ei-mengsel. Met wat peper.
- 1/4 theelepeltje kurkuma poeder ook erdoor klutsen.
- Peper ( en misschien zout) erdoor.  
( en als je wilt is een beetje van die gerookte, pittige spaanse paprikapoeder ook lekker erdoor)

Oven :

- Leg een bodemlaagje bakpapier onderin een ovenschaal.
- Leg het ui- en aardappel mengsel in de ovenschaal, giet daar het ei/fetamengsel overheen. Deksel o.i.d. erop.
- En ca 15 minuten in een hete oven van 200 grdn.

Pan :

- Doe een beetje boter of olie in de pan.
- Leg het ui- en aardappel mengsel in de pan, giet daar het ei/fetamengsel overheen. Deksel erop.
- Bak de tortilla in ca 10 minuutjes gaar.

Lekkere salade erbij,.. Een heerlijk Mediterraans Recept !

Eet smakelijk gezond. Grtjs van Tienieke :)