

Aardappeltortilla met tonijn

Ingrediënten:

2 pakken aardappelschijfjes
2 blikjes tonijn
1 ui
2 paprika's
400 gram doperwten
6 eieren
1,5 theelepel paprikapoeder
snufje zout en peper

Eet smakelijk!

Verwarm de oven voor op 220 graden. Snipper de ui en snijd de paprika's in stukjes. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui met de paprika een paar minuten aan. Daarna voeg je de aardappelschijfjes, paprikapoeder, snufje zout en peper, uitgelekte tonijn en de doperwten toe.

Bak dit nog 5 minuten en schep dan alles in een ovenschaal. Kluts in een maatbeker de eieren door elkaar. Giet dit over het aardappelmengsel in de ovenschaal. Eventueel zou je nog een beetje geraspte kaas er overheen kunnen strooien. Zet de schaal 15 minuten in de oven. Eventueel kun je de oven ook nog een paar minuten op de grillstand zetten.

Serveer met een salade van komkommer, tomaat en kropsla (de eerste dit jaar uit Nederland)

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: uit het boek: www.lekkerensimpel.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel