

Brunchpølse

Spansk kartoffel tortilla med brunchpølse og røget paprika



6 æg
600 g kartoffel
2 løg
4 tsk salt
1 tsk røget paprika
1 dl olivenolie
Pynt: purløg
Ca 10 Tican
brunchpølser

Brunchpølse 18g.

Den nye klassiker på morgenbordet, kraftig i smagen og alligevel balanceret.

Skræl kartoflerne og skær dem i tynde skiver, helst på køkkenmaskine eller mandolin. Man kan også skære dem med kniv. Hak løgene fint.

Bland æggene med resten af ingredienserne i en skål. Kartofflerne vendes i massen og hældes i et smurt firkantet fad og pølserne lægges oveni.

Bag tortillaen i ovn ved 200° i ca. 30 min. til olien begynder at boble på den gyldne overflade. Serveres med en god salat eller grillede peberfrugter vendt med basilikum.

Tips:

Bag tortillaen i forvejen, og køl den af under pres. Skær stykkerne ud og varm dem i ovnen

