



Spansk tortilla

Spansk tortilla är perfekt till lunch eller som tillbehör på tapasbordet. Även god kall!

Gör så här:

- Skiva upp potatisen i skivor, skala och skiva löken.
- Fräs på löken i smör tills den mjuknar, lägg den åt sidan och stek upp potatisen.
- Tillsätt Patatas Bravas kryddan och smaka av med salt och peppar.
- Vispa ihop ägg och mjölk, håll äggsmeten i stekpannan. Rör om lite så att äggsmeten når ner under potatisen och löken.
- Stek tills omeletten stelnar på relativt svag värme. Om du vill kan du vända den med hjälp av ett stort lock och steka på andra sidan.
- Goda tillbehör: Stek Padrons i Vegonade Garlic & Cheese och servera med Saluhall Jamon Duroc och stora kapris.

Ingridienser

4 kalla potatisar (förkokta, eller från dagen efter)
2 gula lökar
6 ägg
1 dl mjölk
1/2 msk Patatas Bravas krydda
Smör, salt och svartpeppar



Patatas Bravas – kryddmix



Saluhall Jamon Duroc



Vegonade Garlic & Cheese