

## *Spaanse tortilla met spinazie*

### *Wat heb je nodig?*

- 4 el olijfolie*
- 450 g aardappelschijfjes*
- 1 rode paprika*
- 1 ui*
- 300 g spinazie*
- 4 eieren*
- 200 g crème fraîche*
- 35 g mix voor Spaanse tortilla*



### *Hoe maak je het klaar?*

- 1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit 2 el olie in een grote koekenpan. Bak de aardappelschijfjes in 5 minuten bruin. Schep ze op een bord. Verhit de rest van de olie in dezelfde pan. Bak de paprika en ui 2 min. Voeg de spinazie in 3 porties toe en laat al omscheppend slinken en het vocht verdampen.*
- 2. Schep de aardappel door de groenten en verdeel over de ovenschaal. Klop de eieren los. Klop de crème fraîche en de tortillamix erdoor. Schenk over de groenten.*
- 3. Bak de tortilla in de voorverwarmde oven in ongeveer 30 min. goudbruin en gaar.*

