



Aardappel – Worteltortilla's



Het recept is afkomstig uit het boek 'De kleine vegetariër'
Auteur: Antoinette Hertsberg & Marion Pluimes
Uitgeverij: Karakter Uitgevers
ISBN: 9789061128090

Informatie

Leuk bijgerecht bij de warme maaltijd, goed te combineren met een salade en gestoomde groente. Ook leuk als lunch of borrelhapje.

Bereidingstijd: 40 minuten
Hoeveelheid: 4–6 porties

Ingrediënten

3 aardappelen van gemiddelde grootte
1 winterpeen
2 uien
6 eieren
peper
zout
1 theel. Paprikapoeder
een flinke scheut olijfolie
een metalen of siliconen muffinvorm

Bereiding

Verwarm de oven voor op de maximale stand. Schil de aardappelen en wortel en snijd ze in stukken van ongeveer een halve centimeter. Schil de uien en snijd ze grof. Meng aardappelen, wortel en ui in een ruime kom. Roer de eieren los en voeg peper, zout en paprikapoeder toe. Verhit de olie en bak hierin de groenten even aan. Laat ze uitlekken, even afkoelen en voeg dan het eimengsel toe. Doe een laagje olie in een muffinvorm en schep er de vulling in tot net iets onder de rand. Bak dit in de oven op 225° C in een paar minuten gaar en stevig. Warm opdienen.

Als je eens iets anders wilt, kun je je natuurlijk uitleven met kruiden en knoflook.