



Ingrediënten voor 1 omelet

- 3 aardappelen
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 ui (fijnggehakt)
- zout en peper
- 3 eieren
- bieslook ter garnering

Bereiden

Was en schil de aardappelen. Snijd ze in dunne plakjes en doe ze in een pan met gezouten water. Breng aan de kook en kook ze 5 7 minuten voor. Verhit de olie in een koekenpan en voeg de ui toe. Bak de ui al omscheppend. Voeg de aardappel schijfjes toe. Schud de pan steeds goed want de aardappelen hoeven niet gebakken te worden.... ze garen alleen maar. Strooi er wat zout en peper door.

Roer in een kom de eieren los met flink veel zout en peper. Draai het vuur onder de gebakken ui en aardappel laag. Schep het mengsel, door de los geklopte eieren. Verhit de koekenpan weer en voeg het omelet mengsel toe. Let op het mengsel zal snel stollen aan de buitenkant. Bak de omelet 2 minuten en keer hem om. Bak daarna de andere kant 1 minuut. Laat de omelet afkoelen, bestrooi hem met gesnipperde bieslook en snijd hem in punten. Een Spaanse omelet lijkt op een beetje op een platte koek.