



Ingrediënten (4 personen)

- 350 gram aardappelen
- 2 el olijfolie
- 6 scharreleieren M
- 1 sjalot
- 1 rode paprika
- 1 teen knoflook
- 140 g tomaten gepeld
- 1 komkommer
- 10 g sperziebonen
- 1 el bieslook vers
- 0.5 el peterselie vers
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper zwart

Bereidingswijze

Zet in 4 stappen deze heerlijke Eenpansgerecht met eieren op tafel.

1. Snijd de aardappelen in schijfjes. Snipper het sjalotje. Snijd de tomaten en komkommer in schijfjes. Snijd de paprika in blokjes.
2. Verhit olie in de pan en bak de aardappelen bruin. Voeg het sjalotje, uitgeperste knoflook en paprikablokjes toe (eventueel de champignons) en bak even mee.

3. Klop de eieren los met een scheutje melk, peper en zout. Giet het mengsel over de aardappelen en blijf roeren tot alles mooi gebakken is. Neem van het vuur.
4. Leg de schijfjes tomaten en komkommer afwisselend op het gerecht. Strooi er peper, bieslook en peterselie over.

Bron: Jumbo recepten
Ingezonden door Kareltje