

# Spansk Tortilla med Salat & Mojo

**Tilberedelsestid:** ca. 30 min.

## Ingredienser:

|         |                                       |
|---------|---------------------------------------|
|         | DET INDEHOLDER KASSEN                 |
| 1000 g  | Kartofler, øko                        |
| 8 stk   | ØKO Æg                                |
| 2 stk   | Løg, øko                              |
| 1 stk   | Rødløg, øko                           |
| 1 stk   | Salathoved                            |
| 0,5 stk | Agurker                               |
| 2 stk   | Regnbue gulerødder, øko               |
| 2 stk   | Rød Peber                             |
| 80 g    | Mandler, øko                          |
| 1 tsk   | Paprika mix (røget paprika & paprika) |
| 1 fed   | Hvidløg, økø                          |
|         | DET SKAL DU SELV HAVE                 |
| 1 tsk   | Oregano                               |
| 1 dl    | Mælk                                  |
| 2 spsk  | Vineddike                             |
| 4 spsk  | Olivenolie                            |
| 4 spsk  | Vineddike til salat                   |
| 8 spsk  | Olivenolie til salat                  |
|         | Salt & Peber                          |
|         | Sukker                                |

## Tilberedning:

Vask (og skræl) kartoflerne og skær dem i stykker af ca. 2 x 2 cm. Og kog dem i ca. 5-8 minutter til de er møre. Hæld vandet fra og lad dem køle lidt.

Rens og snit løget fint. Steg dem i olie. Tilsæt de kogte kartofler og svits dem i nogle minutter til de er gyldne.

Lav en blanding af pisket æg, mælk salt og peber. Vend kartofler og løg ned i æggeblandingen og rør godt. Tilsæt lidt ekstra olie til panden og vend derefter kartoffelæggemassen tilbage på panden.

Dæmp varmen til lav og læg låg på. Steg omeletten videre i ca. 5 minutter til æggemassen er fast.

Vask salaten og skær den i grove stykker. Pil og skær rødløget i tynde ringe. Agurken skæres i skiver og regnbuegulerødder skæres i strimler med en kartoffelskræller

Bland grøntsagerne sammen.

Lav en dressing af vineddike og olivenolie, oregano, salt og peber. Vend den i salaten før servering eller ved bordet.

Rist mandlerne på en tør pande.

Lav spansk mojo ved at rense peberfrugten og skære den i grove tern. Hvidløget pilles.

Blend peberfrugt, vineddike, mandler, olivenolie, paprikamix og hvidløg til en ensartet masse. Smag til med salt og evt. en smule sukker.

Servér omeletten med mojo og salat til.

Velbekomme.