



Mama
Brown

Tortilla - spansk æggekage med chorizo



4 personer



55 minutter



Juli 2024

Ingredienser:

- 7 æg
- 400 gr kogte kartofler
- 170 gr hel chorizo
- 1 stort løg
- frisk timian
- salt/peber

Tilbehør:

En god baguette/brød eller grøn salat

Start med at skrælle kartofler [jeg bruger bagekartofler], hakke dem i tern og koge dem, til de er kogte - men de stadig har bid. Fjern skind på chorizo [jeg bruger Premieur fra Netto] og hak den i grove tern. Hak løg i fine tern, og steg så kartofler, chorizo og løg på en pande i cirka 10 minutter.

Beklæd bunden af en springform, eller bunden af et tærtefad [cirka 26 cm i diameter] med bagepapir - og kom den stegte chorizo, løg og kartofler deri. Bagepapiret er der for at æggemassen ikke sætter sig fast. Kom alle 7 æg i en skål, tilsæt salt og peber, og pisk let, til det bliver en samlet æggemasse. Hæld den over fyldet og bag i 30 minutter ved 180 grader varmluft, til æggekagen er gylden og fast.

Husk, at der er forskel på ovne - måske den skal have 5 minutter mere, så tjek fastheden i midten.

Servér lige fra ovnen med frisk timian, lækkert brød og/eller salat til.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE