

Tortilla met boontjes, paprika en Brugge Oud



Ingrediënten:

- 100 g krieltjes
- 100 g sperziebonen
- 4 eieren
- 120 g Griekse yoghurt
- 1 tl oregano
- peper en zout
- 1 kleine ui
- 1 geroosterde paprika uit een pot (+/- 100 g)
- 3 sneden Brugge Oud
- peterselie
- klontje Brugge boter

Bereiding:

1. Kook de krieltjes beetgaar in gezouten water. Voeg er de laatste 5 minuten de sperziebonen aan toe. Giet af en laat afkoelen. Snijd de krieltjes in plakken en de boontjes in stukken van +/- 1 cm.
2. Klop de eieren los met Griekse yoghurt en oregano. Kruid bij met peper en zout.
3. Maak de ui schoon en snijd in ringen. Snijd de geroosterde paprika en Brugge Oud in repen. Hak de peterselie fijn.
4. Smelt een klontje boter in een koekenpan. Bak er de aardappelplakjes aan beide zijden goudbruin in aan. Zet het vuur lager en voeg de ui toe. Bak tot glazig.
5. Giet de helft van het eimengsel in de pan. Verdeel er de boontjes, paprika en Brugge Oud over. Giet er de rest van het eimengsel over.
6. Zet het deksel op de pan en laat op laag vuur in +/- 10 minuten gaar bakken.
7. Garneer met peterselie.

Klaar is Kaas!

4 personen
50 min
Hoofdgerecht
2.5

Bron: <https://www.bruggekaas.be/recepten/tortilla-met-boontjes-paprika-en-brugge-oud-0>