



# OVENTORTILLA MET AARDAPPEL EN GROENTEN

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR 2 PERSONEN

- 1 sjalotje
- 1 groene paprika
- 2 aardappelen
- 150 g (diepvries) doperwten
- 1 blik limabonen (400 g)
- 4 eieren
- 50 ml melk
- 1 tl gedroogde tijm
- peper en zout
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- olie om in te bakken

*En verder*

- mandoline (evt.)
- koekenpan geschikt voor in de oven of een ovenschaal

### **Bereidingstijd:**

Vorbereiden: 20 minuten

Bereiden: 35-40 minuten

## BEREIDING

---

Snijd het sjalotje in ringen. Maak de paprika schoon, verwijder zaadlijsten en pitjes en snijd in reepjes. Schil de aardappelen en snijd in dunne plakjes. Je kunt hiervoor ook prima een mandoline gebruiken.

Spoel de limabonen in een zeef en laat uitlekken.

Verhit 1 eetlepel olie in de koekenpan en smoor hierin ca. 5 minuten het sjalotje en de paprika.

Voeg de aardappelschijfjes, limabonen en doperwten toe.

Klop de eieren los met de melk, peper en zout en de tijm. Voeg toe aan de groenten, schep alles goed om.

Laat afgedekt met een deksel ongeveer 5-8 minuten zachtjes sudderen.

Verwarm intussen de oven voor op 200°C (180°C hetelucht).

Strooi de kaas over de tortilla en zet de pan zonder deksel op het rooster in het midden van de oven.

Laat de tortilla 15-20 minuten bakken tot de kaas goudbruin is. Prik in de aardappelen om te kijken of ze gaar zijn. Laat anders nog wat langer in de oven staan.

Serveer met een frisse groene salade.