

La auténtica tortilla Española en casa contigo

Tortilla, ooit een eenvoudig gerecht uit de Spaanse boerenkeuken, is inmiddels wereldwijd zo populair geworden dat er in de vele recepten in kookboeken en online allerlei exotische toevoegingen bij bedacht zijn. Parmezaanse kaas, feta, olijven, noten, tomaten, courgette en wat al niet meer. Dit echter is de meest authentieke versie van deze Spaanse klassieker en als je hem maakt zul je zien dat je al die toevoegingen helemaal niet nodig hebt, sterker, dat die pure versie eigenlijk het lekkerst is.



Dat gezegd hebbende moet ik er gelijk aan toevoegen dat ik in mijn versie zoals die in mijn kookboek staat toch nog wel iets aan heb toegevoegd: gedroogd zeewier. Dat geeft een extra zilte smaak aan de tortilla die ik erg lekker vind. Maar zonder kan dus ook heel goed. Als je het als avondmaaltijd geeft kun je het combineren met bijvoorbeeld sperziebonen, een salade en eventueel een stukje vlees. Maar je kunt het ook als lunch serveren of als tapa (middagsnack) bij een lekker glas wijn. Je kunt het ook heerlijk combineren met een andere Spaanse klassieker, pimentónsaus, die in Spanje een vast onderdeel is bij een andere klassieke tapa, Patatas Bravas. Het is een erg lekkere saus die je gerust in grotere hoeveelheid kan maken, want hij past ook heerlijk bij andere gerechten, gebraden kip bijvoorbeeld of groenten als broccoli en witlof en ook nog als lekkere dipsaus bij een stukje stokbrood.

Tip

Wees wel een beetje voorzichtig met het toevoegen van pimentón. Het is sterk spul dus begin met een vlakke eetlepel en voeg naar smaak eventueel meer toe.

Ingrediënten

- 1000 gr vastkokende aardappelen, geschild
- 6 el olijfolie
- 4 tenen knoflook
- 400 gr ui
- 6 eieren
- 1 tl zout
- Olijfolie
- Klontje boter

Voor de pimentónsaus:

- 1 middelgrote ui, fijngesneden (ca. 180 gr)
- 2 el olijfolie
- 50 gr bloem
- 250ml groentebouillon
- 1 el pimentón (gerookte paprika)
- Zout

Tortilla

Neem een lage ovensvorm van 28 cm doorsnee (liefst met losse bodem). Een taartvorm kan eventueel ook. Vet de bodem en de randen in met wat boter. Leg er een vel bakpapier in en druk goed aan, zeker bij de rand van de bodem, zodat je een mooie vlakronde vorm krijgt. Kwast het bakpapier in met een beetje olijfolie. Snijd de aardappelen met de mandoline of eventueel met de hand in dunne plakjes van maximaal 3 millimeter. Breng een liter water aan de kook. Doe de aardappelschijfjes in het kokende water en kook 3 minuten. Giet de aardappelen goed af en laat bij voorkeur uitlekken in een zeef. Snijd de uien in hele dunne plakjes (kun je natuurlijk ook met de mandoline doen). Bak de

uien met de fijngesneden knoflook in een flinke scheut olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze gaar en lichtbruin zijn. Klop de eieren in een kom los met het zout en roer de uien erdoor. Giet dan de aardappelschijfjes erbij en roer voorzichtig maar goed door. Dit kun je met een grote lepel doen, maar met je handen gaat het veel beter. Proef op smaak en voeg eventueel nog een beetje zout toe. Wees daar wel voorzichtig mee, iets te weinig zout kun je aan tafel nog oplossen, te veel niet meer. Stort alles in de vorm en zet ca. 25 minuten in de oven tot de taart gaar is en de bovenste aardappelschijfjes bruine randjes hebben. Voel over het oppervlak of alle ei goed gestold is en zet hem anders nog wat langer in de oven. Haal de taart uit de oven, laat een beetje afkoelen, haal hem voorzichtig met behulp van een spaan of groot mes van het bakpapier en laat hem op een bord glijden. Je kunt hem ook met papier en al uit de vorm tillen, op een plaat of groot bord leggen en vervolgens het papier er voorzichtig onderuit trekken.

Pimentónsaus

Zet de bouillon even in de magnetron om warm te worden. Bak de ui glazig op laag vuur in de olijfolie. Voeg de bloem toe en roer goed door. Giet scheutje voor scheutje de bouillon erbij en blijf roeren. Voeg ten slotte de pimentón toe en maak op smaak met een beetje zout. Pureer tot een gladde dikke saus.

