



Tortilla de patatas

Den klassiske spanske tortilla de patatas skal laves i ét hug. Den kan spises straks, mens den stadig er lun, eller spises kold senere. En frisk spansk hvidvin på fx Albariño eller Verdejo er fantastisk hertil.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: Samlet tid: 40 min

Antal personer: 2

Ingredienser

- 6 mellemstore æg ved rumtemperatur
- 300 g små nye kartofler
- 150 g løg
- Ekstra jomfruolivenolie
- Fint salt
- Vigtigt: non-stick pande, dog ikke alt for stor (22-25 cm)

Forslag til tilbehør: grøn salat, tomatsalat, grillede grøntsager, stegte champignoner, stegte grønne asparges, stegt chorizo. Også gerne citronmayonnaise.



Til denne ret anbefaler vi



Pinot Blanc
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1476736



Riesling Trocken,
Deidesheimer Leinhöhle
Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland
Varenr. 4258236



Fremgangsmåde

1. Skræl og skær kartoflerne i tern. Drys lidt fint salt på dem.
2. Varm 3 spsk. olivenolie i en pande (gerne en pande, der slipper let)
3. Steg kartoflerne ved mellemvarme i ca. 10-15 minutter, til kartoflerne er let gyldne, let sprøde udenpå og bløde indeni.

Vigtigt: Der må på intet tidspunkt komme vand i panden!

Mens kartoflerne steger:

4. Pisk æggene let med en gaffel i en store skål. Tilsæt lidt fint salt til æggemassen.
5. Hak løg fint.
6. Tag kartoflerne op med en hulske og læg dem på en tallerken UDEN sugende papir (altså uden køkkenrulle, da kartoflerne skal bevare lidt af olie-lagen på).
7. Steg løget ved lav varm med den tilbageværende olie, så det bliver blødt og karamelliseret. Drys med lidt fint salt, når du starter med at stege løget.
8. Kom kartofler og løg i æggemassen og rør godt rundt, så alle kartoflerne er badet i



æggemassen. Dette er et vigtigt trin til en vellykket tortilla, da varmen fra kartoflerne og løgene allerede begynder at tilberede æggemassen.

Nu må der ikke gå for længe, før du hælder det hele på panden igen.

9. Hæld lidt olivenolie på panden og varm det op til mellemvarm, før du hælder hele æggemassen i. Steg uden at røre ved mellemvarme - dette tager tid. Tortillaen skal helst blive gylden og ikke brændt, da det vil give en bitter smag.
10. Når tortillaen er bagt på undersiden og ikke flydende på oversiden, skal den vendes. Dette gør du ved at lægge en stor, flad tallerken oven på den og med en hurtigt og meget bestemt bevægelse vende panden om med tallerkenen. Herefter kan tortillaen glides tilbage på panden igen, så den anden side af tortillaen kan blive gylden.

Når den er tilberedt (ikke for lidt, ikke for meget), glid/hæld den over på en serveringstallerken og servér straks med en god mayonnaise og lækker tilbehør.

Tip: Opskriften er tilpasset pandens størrelse. Det kan være en udfordring at vende en tortilla i en større pande.