

Tortilla à la Luzienne



6 mensen

10 min voorbereiding

20 min koken

De ingrediënten

2 blikjes van 160g la belle-iloise Tonijnvlokken à la Luzienne
1 kg aardappelen
8 eieren
1 glas olijfolie (om te koken)
4 snufjes zout
2 snufjes peper

De fasen

- 1- Schil de aardappelen en snijd ze in plakjes van 1/2 cm dik
- 2- Verhit de olie in een koekenpan en roer de aardappels erdoor
- 3- Roer en dek af wanneer ze bruin beginnen te worden
- 4- Giet de overtollige olie af als de aardappelen gaar zijn
- 5- Meng in een kom de eieren met de tonijn en de kruiden en roer dan de aardappelen erdoor
- 6- Giet het mengsel terug in de pan met een beetje hete olie en bak het op middelhoog vuur zonder te roeren
- 7- Na 4 tot 5 minuten (wanneer de onderkant goudbruin is), draai je de tortilla op een bord en schuif je hem in de pan om de andere kant te bakken