

# Aardappeltortilla uit de airfryer



**Gerechten:** Bijgerecht

**Categorieën:** Aardappelen

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Vastkokende aardappels

bosui

eieren

zout, cayennepeper

klein beetje geraspte kaas

(verhouding aardappelen - eieren = ongeveer 700 gram geschilde aardappelen = 4 eieren)

## Bereiding

Aardappelen schillen, wassen, in plakjes snijden en nog eens wassen. Goed laten uitlekken.

Aardappelschijfjes 15 minuten stomen.

Bosui in ringetjes snijden.

Eieren losroeren met zout en cayennepeper.

Gesloten airfryer mandje bedekken met keukenpapier.

Eieren mengen met aardappels, uienringen en een beetje geraspte kaas.

Doe dit mengsel in de airfryer mand met keukenpapier en bak in de airfryer 15 minuten op 190 graden.

## Notities

Aardappeltortilla of tortilla de patatas of Spaanse tortilla wordt klassiek in een koekenpan op het vuur bereid. Dat vereist best wel wat kennis van keukentechniek en ervaring. De bereiding in de airfryer is een fluitje van een cent :))

## Foto's

