



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

17. november 2022

## Hovedret

### Tortilla med kartofler, feta og chorizo (4 personer).

1 rødløg, 1 bagekartoffel, 1 rød peberfrugt, 100 g tørret chorizo, 2 spsk smagsneutral olie til stegning, 1 tsk tørret oregano, salt, peber, 8 æg, 4 spsk piskefløde, 1 bdt kruspersille, ½ tsk karry, ½ tsk stødt gurkemeje, 100 g feta.

Tænd ovnen på 200 grader.

Pil rødløget og hak det groft. Skræl kartofflen og skær den i små tern. Rens peberfrugten og skær den i strimler. Skær chorizoen i tynde skiver med en skarp køkkenkniv.

Steg løg og kartoffeltern i olie på en pande i 3-4 minutter. Brug gerne en pande, som må komme i ovnen. Tilsæt peberfrugt og chorizo og lad det stege i 2-3 minutter. Krydr med oregano, salt og peber.

Slå æggene ud en skål og pisk dem let sammen med fløde. Skyl og hak persillen og vend den i æggeblandingen sammen med karry, gurkemeje, salt og peber. Hæld æggeblandingen over kartofler, grøntsager og kød på panden.

Sæt panden i ovnen og bag tortillaen i 10 minutter. Tag den ud og smuldr feta over tortillaen. Sæt panden tilbage i ovnen og steg videre 5-10 minutter, til æggemassen er fast.

Pynt med klippet purløg og server straks, evt. med brød til.

