



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Spansk tortilla med squash

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
½ stk squash
1 stk rødløg
2 fed hvidløg
½ pose oregano
¼ stk rød chili
4 stk æg
2 stk tomater
½ tsk røget paprika
1 stk foccacia brød

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
sukker ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Klargøring:** Skræl og skær kartofler i små tern. Skyl squash og riv groft. Pil og hak løg og hvidløg. Hak chili fint.
3. **Tortilla:** Steg kartofler i lidt olie på en pande ved medium varme i ca. 10 min. Tilsæt halvdelen af løg og hvidløg og steg videre et par min. Tilsæt squash og steg i ca. 5 min. Slå æg ud i en skål og pisk dem sammen med lidt salt og peber. Hæld æggemassen på panden, rør rundt og sæt panden i ovnen i 10-15 min. til den er gennembagt.
4. **Salsa:** Skyl og skær tomater i tern. Bland med resten af løg og hvidløg, paprika, chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt), ½ tsk sukker samt ½ spsk olivenolie.
5. Varm brødet med i ovnen de sidste 5 min.
6. Drys oregano over den spanske tortilla og servér sammen med tomat salsa og lunt brød.