

Tortilla

1kg aardappelen
300g ui
2 teentjes look
200g artisjokharten
350g tomaten
600g Cocovite roereimix
4 lenteuien
4 el olijfolie
peper en zout

Schil de aardappelen en snijd deze in dikke plakken. Bak deze met een beetje olijfolie gedurende 10 minuten bij 180°C. Snijd de artisjokharten en tomaten in stukjes. Snipper de ui en kleur deze samen met de gesnipperde knoflook in een beetje olijfolie. Haal de aardappelen uit de oven en meng deze met de groenten. Giet hier de Cocovite roereimix over en kruid met peper en zout. Giet het mengsel in een koekenpan. Bak gedurende enkele minuten op hoog vuur. Schuif in de oven en bak nog 20 minuten bij 180°C.

