



## TORTILLA DE PATATAS

6, ÅSEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 5 porsjoner

6 stk	Potet
1 ts	Salt
1 dl	Melk
5 stk	Egg økologisk
1 ss	Margarin
1 g	Gressløk
1 stk	Rød løk
1.4 ts	Pepper

### SLIK GJØR DU:

Skrell potetene og kok dem møre. Skjær dem i skiver. Skjær løken i tynne skiver. Varm en stekepanne og ha i margarin eller olje. Stek løken på middelsvarme til den er mør. ha løken over i en skål. Legg halvparten av potetene i bunnen av pannen, legg på løken og ha resten av poteter oppå. Krydre med litt salt og pepper. Visp sammen egg og melk. og krydre med salt og pepper. Hell eggeblandingen over potetene og rist litt på pannen slik at eggeblandingen renner ned mellom potetbitene. Stek omeletten på middels varme til den er stiv. Du kan sette lokk på går det fortere. Server omeletten fra stekepannen eller hvelv den på et fat. Pynt til med litt gressløk.