

ZOETE AARDAPPEL-TORTILLA MET RODE UI EN VEGAN CHORIZO

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Chorizo
300 gram zoete aardappel
1 rode ui
1 oranje paprika
4 eieren
60 g belegen geraspte (vegan) kaas

 2 PORTIES

 14 MIN

 GEMAKKELIJK

Op zoek naar een leuk recept voor de lunch of het avondeten? Maak deze eens zoete aardappel-tortilla met vegan chorizo gemaakt door bloggers @chickslovefood!

BEREIDING

1. Zoete aardappels bereiden

Schil de zoete aardappels en snijd in blokjes. Kook de zoete aardappelblokjes zo'n 5 minuten tot de blokjes bijna gaar zijn.

2. Snijd de ui, paprika en chorizo

Snijd de rode ui en paprika in blokjes en snijd de Garden Gourmet Sensational chorizo in plakjes.

3. Ingrediënten bakken

Bak de paprika, ui en chorizo tot de ui glazig is. Klop de eieren los en schenk over de groenten.

4. Bereid de tortilla

Bestrooi de tortilla, als hij bijna gaar is, met de geraspte kaas en laat nog 3 minuutjes meebakken.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**