

ZOETE AARDAPPEL-TORTILLA MET RODE UI EN MERGUEZ

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

 15 MIN

 GEMAKKELIJK

Bereid deze zoete aardappel-tortilla met onze Sensational Merguez Garden Gourmet!

BEREIDING

- 1.** 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 rode ui en paprika in blokjes en snijd de Garden Gourmet Sensational chorizo in plakjes.
- 3.** Bak de paprika, ui en chorizo tot de ui glazig is. Klop de eieren los en schenk over de groenten.
- 4.** 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**