

# 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**