

## Tortilla met zalm



Nodig:  
2 á 3 aardappelen  
4 eieren  
Een rode of gele paprika  
2 stengels bleekselderij  
4 kleine tomaatjes  
2 ons zalm  
Melk  
Peper en zout naar smaak

### Snij alles klein



En begin met de aardappelblokjes te bakken (bij voorkeur in olijfolie met een beetje boter):

Na een minuut of vijf de gesneden bleekselderij, uiten en paprika erbij en alles tien minuten laten bakken op een hoog vuur. (Er bij blijven en uiteraard af en toe omroeren).



Dan de met wat melk, zout en peper geklutste eieren toevoegen en op matig vuur laten bakken (een teflon pan is dan handig).

Als laatste de gesneden tomaatje en de gesneden zalm over verdelen en als het eimengsel aan de bovenkant voldoende gestold is de tortilla op een bord schuiven. Dek toe met een even groot bord en draai de tortilla om.

Nog wat olie in de pan en nog even laten bakken.

