

färdigt i en handvändning

# Gott av potatisrester

Koka en rejäl kastrull potatis. Det som blir över kan du bekvämt använda i sallader eller t.ex. i en omelett.

## Spansk tortilla

4 portioner

1	lök
1	vitlöksklyfta
3	medelstora kokta potatisar
1 msk	olja
6	ägg
en nypa	salt och grovmalen svartpeppar
1/2 dl	hackade soltorkade tomater

1/2 tsk kumminfrö

På ytan

hackad persilja

Skala och skiva löken. Skala och hacka vitlöksklyftan. Skala (vid behov) och skiva potatisarna. Fräs löken i en skvätt olja i en stekpanna. Löken ska inte få färg. Fördela potatisskivorna över löken. Blanda ägg, salt, peppar, soltorkade tomater och kumminfrö i en bunke i en bunke. Häll omelettsmeten i pannen. Stek på medelgod värme tills omeletten har stelnat. Strö färsk persilja på tortillan och servera strax.

