**Aardappeltortilla met chorizo**

Ingrediënten:

1 ui

80 gram chorizo

1 teentje knoflook

450 gram aardappelschijfjes (voorgegaard) (of minder???)

100 gram erwtjes (diepvries)

5 eieren

Peper

Zout

Olie om te bakken en in te smeren

Bereidingswijze:

Verwarm de oven op 200 graden. Vet de ovenschaal in met een beetje olie. Gaar de aardappelschijfjes 5 minuten in de magnetron voor. Snipper de ui en knoflook en snijd de chorizo in stukjes. Verhit een beetje olie in een pan en bak de ui en knoflook 2 minuutjes aan. Voeg ook de chorizo toe en bak 2 minuutjes mee. Schep de aardappelschijfjes door de ui en chorizo en bak kort mee. Voeg ook de (bevroren) erwtjes toe en schep nogmaals om. Schep alles uit de pan in een ovenschaal en klop de eieren los in een kom met peper en zout. Giet het eimengsel over de ovenschaal en zet 30 minuten in de oven tot de eieren helemaal gestold zijn. Snijd daarna in blokjes. Zowel warm als koud lekker.