

## Aardappelschotel met bosuitjes

Aantal personen: 4

1 ui  
1 teentje knoflook  
2 theelepels kokosolie  
200 gram aardappels  
200 gram zoete aardappels  
2 bosuitjes  
5 zwarte olijven  
4 eieren

Pel de ui en de knoflook. Snij de ui in halve ringen en snijd de knoflook in snippers. Bak de uienringen en de knoflook in 1 theelepel kokosolie in 5 minuten zacht, maar niet bruin.

Schil de zoete en de gewone aardappelen, halveer ze in de lengte en snijd de helften in dunne plakken.

Neem de uienringen uit de pan.

Voeg de rest van de olie toe en leg de plakken aardappel (ook zoete) naast elkaar in de pan.

Laat de aardappelen op laag vuur gaar worden, maar niet bruin laten kleuren.

Maak de bosuitjes schoon en snijd ze in ringen

Snijd de olijven in plakjes.

Klop de eieren los, en voeg royaal peper, de uienringen, de ringen bosui en de plakjes olijf toe.

Schenk dit mengsel over de aardappelen. Laat het ei op laag vuur stollen.

Keer de "tortilla" met behulp van een grote deksel en laat hem licht kleuren.

Lekker met een groene salade!

