**Aardappelomelet**

Frutália

Dit gerecht heeft vanuit het eiland Andros geheel Griekenland veroverd. Op Andros wordt dit het liefst klaargemaakt met zelfgemaakte worst. Behalve aardappelen voegt men soms ook courgettes toe.

**Ingrediënten:**

500g aardappelen

125g doorregen rookspek

1 ui

1 knoflookteen

4 el olijfolie

zout

peper

1tl vers gehakte munt,

6 eieren

Bereidingstijd: 40 minuten

**Bereidingswijze:**

Aardappelen schillen en in dunne plakken snijden. Ui en knoflook pellen en snipperen. Spek in kleine blokjes snijden. Olijfolie verhitten en de ui glazig fruiten. Aardappelplakjes toevoegen en goudgeel en knapperig bakken. Spek meebakken en van tijd tot tijd omscheppen. Knoflook, zout, peper en munt toevoegen. Eieren loskloppen en over de aardappelen gieten. Vuur lager draaien en de eieren met een vork van de bodem losmaken tot het ei begint te stollen. Omelet op matig vuur aan beide kanten goudgeel bakken; met behulp van een bord omkeren. Heet serveren met ‘Tzatziki’.