



Perunatortilla

4 hengelle

- 6 muna
- 6 rkl maitoa
- 4 pientä perunaa
 - suolaa
- mustapippuria
- pätkä kevätsipulia

Pese perunat, mutta älä kuori niitä. Leikkaa perunat aivan ohuiksi lastuiksi. Pilko kevätsipuli renkaiksi.

Sekoita kulhossa kanamunat, maito sekä mausteet.

Levitä perunat sekä kevätsipulin palaset neljään pieneen valurautapaistinpannuun tai blinipannuun ja kaada munaseos perunoiden ja sipulien päällä. Anna tortillojen kypsyä 170 asteessa n. 25 minuutin ajan, kunnes kanamunaseos on hyytynyt ja perunat ovat kypsiä.

Marinoidut oliivit

4 hengelle

- 300 g vihreitä ja mustia kivellisiä oliiveja
- 1 rkl tuoreen timjamin lehtiä
 - 1 tl tuoretta rosmariinia
- 2 pientä valkosipulin kynttä
- 1 dl kylmäpuristettua rypsiöljyä

Leikkaa valkosipulin kynnet pieniksi paloiksi. Silppua rosmariini. Sekoita kulhossa öljy, yrtit, valkosipuli sekä oliivit. Anna marinoitua parin tunnin ajan tai yön yli.