

## Adam Prices fyldte peberfrugter og tortillas



### Ingredienser

2-3 skiver hvidt brød, gerne et surdejs hvedebrød

Fint reven skal af 2 citroner

150g parmesan, som rives fint

6-7 fed hvidløg

2 rød løg

Ca. 75g mandler

3-4 skalotteløg

Olivenolie

et lille bundt bredbladet persille

10/12 økologiske æg

et par kartoffler

4 røde peberfrugter

ca. 200g Blomme/cherrytomater

### Fremgangsmåde:

Skær toppen af peberfrugterne, og fjern indmad (gem toppen til låg). Lav fyld til peberfrugter i en foodprocessor/blender: rødløg, 4 fed hvidløg, mandler, brød, persille og citron skal køres sammen. Fjern indmad fra tomater og blend dem med, tilsæt parmesan (gem lidt til at gratinere med), og smag til med salt og peber. Fyld peberfrugter, læg dem i et fad, og drys parmesan på og bag "låget" med ved siden af, så osten bliver gratineret. Bag dem ved 180 grader i ca. 20 min.

Bagekartofler kvartes, og skæres derfra i mindre stykker, snit 2-3 fed hvidløg og skalotteløg fint. I en sautepande lunes rigeligt olie til kartofler, løg og hvidløg som skal simre i olie uden at tage særlig farve. Når kartofler er møre, sigtes de for olie. Gem begge dele. Pisk æg og vend kartoffel/løg i. Brug nu olien igen til at tilberede omeletten i. det er vigtigt at man tilbereder omeletten ved lav varme, så den ikke når at blive over tilberedt på den ene side. Når æggene har "sat" sig ca halvvejs, benytter man en tallerken til at vende den med, for at glide omeletten tilbage på panden og tilberede den færdig på den anden side