**Sötpotatistortilla**

**Ingredienser för 4 portioner:**

400 g sötpotatis från North Carolina

350 g zucchini

8 salladslökar

8 kvistar slätbladig persilja

6 ägg (medelstora)

2 msk mjölk

20 g finriven parmesan

salt, peppar, muskot

2 tsk rivet skal från ekologisk citron

1 tsk torkade chiliflingor

2 msk olivolja

vid behov 4 skivor serranoskinka

1. Sätt ugnen på 220 °C (varmluftsugn rekommenderas ej). Skala sötpotatisen och tärna i ca 2 cm stora bitar. Ansa zucchinin och tärna i ca 2 cm stora bitar. Ansa och skär salladslöken i 1 cm stora bitar. Nyp av och hacka persiljebladen.
2. Vispa ägg och mjölk. Tillsätt parmesan och en tredjedel av persiljan. Smaka av med salt, peppar och muskot. Blanda resten av persiljan med rivet citronskal och chiliflingor. Ställ åt sidan.
3. Hetta upp olja i en ugnsfast stekpanna. Stek sötpotatisen på medelhög värme i 6 minuter. Tillsätt chili och zucchini och fortsätt stek allt i ytterligare 2 minuter. Krydda grönsakerna med lite salt och peppar. Häll äggmjölken över och låt den stanna i 1 minut. Sätt sedan tortillan i den förvärmda ugnen på mellersta falsen. Grädda den i 15–20 minuter.
4. Låt tortillan svalna något innan du försiktigt lyfter upp den ur stekpannan och skär den i bitar. Strö persiljeblandningen över och drapera eventuellt ovansidan med serranoskinka. Tortillan är god både varm och kall.

**Tillagning:** 45 minuter

**Näringsinnehåll (utan skinka) per portion:**

Energi: 323 kcal/1348 kJ

Protein: 16,5 g

Fett: 16 g

Kolhydrater: 26 g