



Spaanse aardappelsalade met vegan chorizo

met paprika aioli



ca. 30min



2 personen

"Patatas bravas" is een populair aardappelgerecht in Spanje en wordt vaak in bars als snack geserveerd. De aardappels worden meestal gefrituurd in olie maar in onze versie bak je ze in de oven met een lekkere portie paprika, broccoli en ui erbij. Je husselt vervolgens alles om met licht pittige rucola om er een salade van te maken. Uiteraard mogen de vegan chorizo-worstjes van Heura en de paprika aioli niet ontbreken. Yum!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 rode ui
- 1 broccoli
- 1 tomaat
- 1 onbehandelde citroen
- 5 vegan chorizo-worstjes ⁶
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el vegan mayonaise
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 727kcal, vet 43.3g, koolhydraten 52.1g, eiwit 28.0g



1. Aardappels bakken

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels incl. schil** in de lengte door vieren. Hussel om met 1el olijfolie, de **helft van het paprikapoeder** en een flinke snuf peper en zout en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Schuif in de oven en bak ca. 10min.



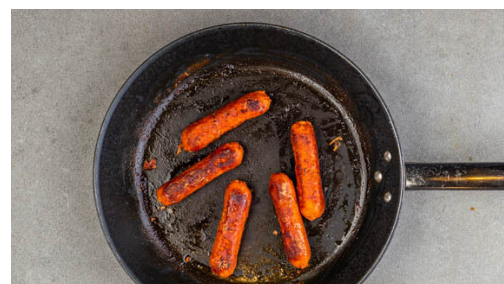
4. Aioli maken

Meng 2el vegan mayonaise met de **rest van het paprikapoeder, 1tl citroensap** en 1tl water. Proef en breng evt. op smaak met peper en zout.



2. Ingrediënten voorbereiden

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne partjes. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Schil de **stronk** en snijd in ca. 2cm grote blokjes. Verwijder de kern en snijd de **tomaat** in 1-2cm brede partjes. Halveer de **citroen**. Snijd **1 helft** in ronde schijfjes en pers de **andere helft** uit.



5. Vegan chorizo bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1tl olijfolie en bak de **vegan chorizo-worstjes** 4-6min. Keer de **worstjes** regelmatig om en leg tussendoor een deksel op de pan – zo worden ze sneller gaar en blijven ze lekker sappig.



3. Groente bakken

Verdeel de **ui, broccoli** en **tomaat** over een tweede bakplaat met bakpapier en bedruip met 1½el olijfolie. Kruid met een flinke snuf peper en zout en leg de **citroenschijfjes** op de **groente**. Schuif de **groente** in de oven nadat de **aardappels** ca. 10min hebben gebakken en bak alles nog 10-15min.



6. Rucola op smaak brengen

Hussel de **rucola** om met **1tl citroensap**, 1tl olijfolie en een snuf zout en meng met de **aardappelpartjes** en de **groente**. Verdeel over borden en leg de **vegan chorizo-worstjes** erbovenop. Bedruip met de **paprika aioli** en serveer.