

# DINNERLY



## Spaanse patatas bravas met gebraden varkenslapjes en paprika



30-40min



2 personen

Wat is het toch met geroosterde aardappels dat ons zo gelukkig maakt? Deze Spaanse "wilde aardappels" worden authentiek gekruid met gerookte paprika. We bakken we ze vandaag in de oven in plaats van de frituurpan. De "patatas" serveren we met lekkere varkensreepjes en een zelfgemaakte warme salsa. Het is net alsof we op een terras in Barcelona zitten... ¡Buen provecho!



### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 groene paprika
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 2 tomaten
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 2 varkenslapjes

### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 1el bloem<sup>1</sup>
- zout
- suiker
- olijfolie

### KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer met beker
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- garde

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

### ALLERGENEN

Gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 741kcal, vet 45.3g, koolhydraten 49.6g, eiwit 33.6g



#### 1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels mét schil** in blokjes van ca. 2-3cm. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het **vruchtvlees** in grote stukken.



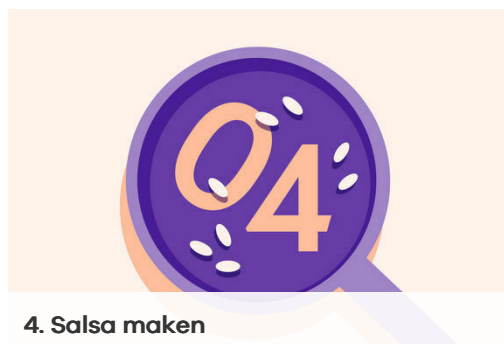
#### 2. Groente roosteren

Verdeel de **aardappels** en **paprika** over een bakplaat met bakpapier. Meng met 1el olijfolie, een **flinke snuf paprikapoeder** en zout en bak het **geheel** in ca. 18-20min gaar in de oven. Wentel halverwege de baktijd om.



#### 3. Salsa voorbereiden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in grove stukken. Doe de **tomaat** in een hoge (maat)beker en pureer fijn. Pel 1 teen knoflook en snij klein.



#### 4. Salsa maken

Verhit een kleine kookpan op middelhoog vuur met 3el olijfolie. Bak de knoflook met **1tl paprikapoeder** en 1el bloem ca. 1min. Voeg geleidelijk de **gepureerde tomaat** toe en roer goed met een garde. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 1tl suiker toe. Laat het **geheel** al roerend borrelen tot de **salsa** de gewenste dikte heeft. Neem dan van het vuur.



#### 5. Vlees bakken

Dep het **vlees** droog met keukenpapier en wrijf rondom in met zout. Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad het **vlees** 3-4min aan elke kant. Neem dan uit de pan en laat afgedekt op een bord rusten. Snij het **vlees** in reepjes en verdeel samen met de **aardappelen** en **paprika** over borden. Bedruppel rijkelijk met de **tomatensalsa** en serveer.



#### 6. Nog Spaanser, por favor!

Om deze patatas nóg Spaanser te maken kun je snel een eenvoudige aioli bereiden: pers 2 tenen knoflook uit en meng met 5el mayonaise, de rasp van 1 citroen, 1el olijfolie, 1tl mosterd, peper en zout. Goed roeren, proeven, evt. nog wat peper en zout toevoegen en klaar!