

DINNERLY



Spaanse patatas bravas met gebraden varkenslapjes en paprika



30-40min



2 personen

Wat is het toch met geroosterde aardappelen dat ons zo gelukkig maakt? Deze Spaanse-stijl "wilde aardappelen" worden authentiek gekruid met gerookte paprika. Maar om het gezond te houden, bakken we ze 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

- 500g 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 bloem¹
- zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

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

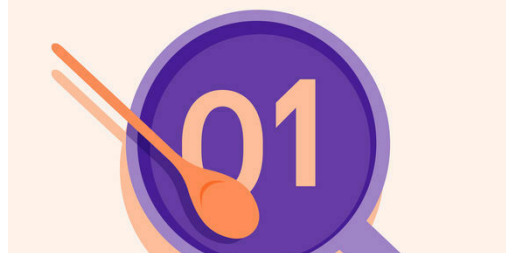
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

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

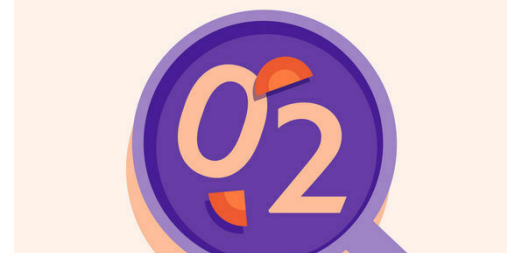
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 767kcal, vet 44.3g, koolhydraten 54.4g, eiwit 35.5g



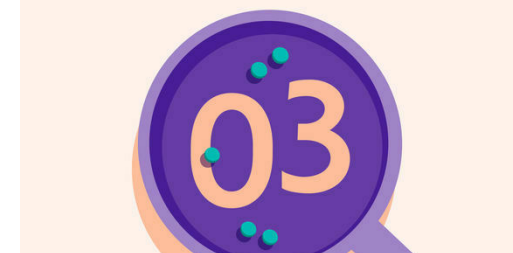
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal wel eerst de bakplaat uit de oven. Snij de **aardappelen mét schil** in grove stukken (ca. 2-3cm dik). Snij de **paprika** in vieren, verwijder de kern en snij eveneens in grove maar hapklare stukken.



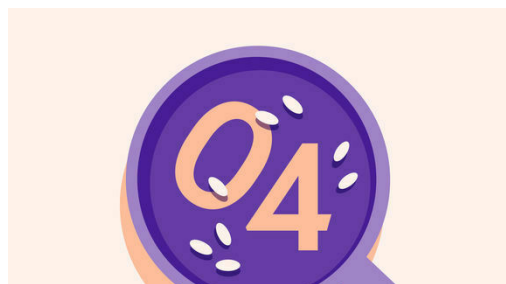
2. Groenten roosteren

Pak een bakplaat met bakpapier en meng daarop de **aardappelen** en **paprika** met 1el olijfolie, een **flinke snuf paprikapoeder** en 1/2tl zout. Bak het geheel in ca. 18-20min gaar. Halverwege even goed husselen.



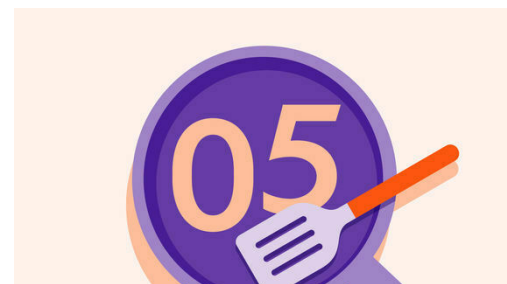
3. Salsa voorbereiden

Snij de **tomaten** in grove stukken. Pak een staafmixer met hoge beker en pureer daarin de **tomaten** fijn. Pel 1 teen knoflook en snij deze fijn.



4. Salsa koken

Verhit 3el olijfolie in een kleine kookpan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook toe en roer er 1el bloem en **1tl paprikapoeder** doorheen. Laat ca. 1min bakken. Neem een garde en giet geleidelijk de **tomatenpuree** erbij terwijl je blijft roeren. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 1tl suiker toe. Laat het geheel borrelen tot de salsa zo dik is als je wilt. Blijf ondertussen roeren.



5. Vlees bakken

Dep de **varkenslapjes** droog met keukenpapier en wrijf beide kanten in met zout. Verhit op middelhoog vuur 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Bak het **vlees** 3-4min per kant en leg het dan op een bord om te rusten. Snij het **vlees** dan in mooie reepjes en verdeel het met de **aardappelen** en **paprika** uit de oven over de borden. Bedruipel het geheel met de **tomatensalsa**.



6. Nog Spaanser, por favor!

Om deze patatas nóg Spaanser te maken kun je naast de salsa zelf ook heel snel een eenvoudige aïoli 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!