

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 "wilde aardappelen" worden authentiek gekruid met gerookte paprika. Maar om het ietwat 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 759kcal, vet 44.0g, koolhydraten 53.5g, eiwit 35.0g



1. Groenten 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.



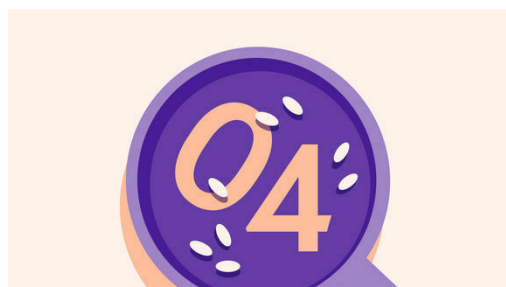
2. Groenten roosteren

Leg de **aardappels** en **paprika** op een bakplaat met bakpapier. Meng er 1el olijfolie, een **flinke snuf paprikapoeder** en 1/2tl zout door. Bak het geheel in ca. 18-20min gaar. Hussel het halverwege even goed door.



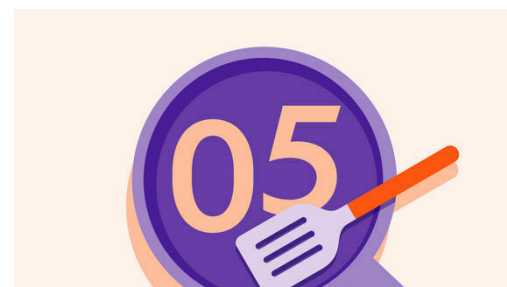
3. Salsa voorbereiden

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij ze in grove stukken. Pak een staafmixer met hoge beker en pureer daarin de **tomaten** fijn. Pel 1 teen knoflook en snij deze klein.



4. Salsa maken

Verhit een kleine kookpan met 3el olijfolie. Voeg de knoflook, **1tl paprikapoeder** en 1el bloem toe. Roer en bak ca. 1min op middelhoog vuur. Neem een garde en voeg geleidelijk de **gepureerde tomaten** toe terwijl je blijft roeren. Voeg de **helft van het bouillonpoeder** en 1tl suiker toe. Laat het geheel borrelen tot deze **salsa** zo dik is als je wilt. Blijf ondertussen roeren.



5. Vlees bakken

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



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!