

DINNERLY



Pikante patatas bravas met spiegelei en een salade van paprika en rode ui



30-40min



2 personen

"Patatas bravas" betekent letterlijk "wilde aardappels." Wat maakt ze zo wild? Het hangt vast samen met de hartige tomatensaus waar je ze in serveert, die op smaak wordt gebracht met heerlijk gerookt paprikapoeder. Vandaag maken we het nog wilder met pikante harissapasta, die het gerecht spannend en scherp maakt. Voor de balans gaan er een spiegelei en een frisse salade bij. Go wild!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 1 rode ui
- 1 tomaat
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 zakje harissapasta
- 1 rode paprika
- 2 eieren³

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- middelgrote ovenschaal
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- maatbeker

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

ALLERGENEN

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 723kcal, vet 51.6g, koolhydraten 50.7g, eiwit 11.6g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Snij de **krieltjes mét schil** doormidden, de grotere in vieren. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne reepjes. Halveer de **tomaat**, verwijder de harde kern en snij 'm in grove stukken. Pel 1 teen knoflook en snij of pers fijn. Kook 100ml water (ca. 1 kopje) in de waterkoker – let hierbij wel op de minimumhoeveelheid water.



2. Patatas roosteren

Doe de **krieltjes** in een middelgrote ovenschaal en meng met 2el olijfolie en ½tl zout. Rooster ze 20-25min in de oven tot ze goudbruin zijn. Hussel ze halverwege de baktijd goed om.



3. Saus opzetten

Verhit een middelgrote kookpan met 4tl olijfolie op middelhoog vuur. Bak ¾ **van de ui** met ½tl zout in 2-3min lichtbruin. Voeg de **tomaat**, **1tl paprikapoeder** en de knoflook toe. Bak ca. 2min. Roer ⅔ **van de harissa** en 100ml gekookt water erdoor. Proef en voeg naar smaak meer **harissa** toe, of water als het te scherp is. Breng het geheel aan de kook en laat 10-15min borrelen.



4. Salade maken

Klop een **dressing** van 4tl olijfolie, 1el azijn en snuffen peper, zout en suiker. Meng de **dressing** met de **rest van de ui**. Verwijder de zaadlijsten uit de **paprika** en snij het vruchtvlees in dunne reepjes. Meng door de **ui** en zet de **salade** opzij tot het serveren.



5. Spiegeleieren bakken

Proef de **saus** en breng op smaak met suiker, zout, 1tl azijn en evt. meer **paprikapoeder**. Verhit een middelgrote koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Breek de **eieren** een voor een in de pan en bak 3-4min tot het **eiwit** gestold is. Kruid met peper en zout. Verdeel de **patatas** over de borden, bedruppel met de **saus** en serveer met de **salade** en de **eieren**.



6. Ai, ai, aioli

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! Een lekker frisse afwisseling bij de saus.