

DINNERLY



Spaanse patatas bravas-salade met munt, kidneybonen en geroosterde tomaten



ca. 30min



2 personen

Patatas bravas zijn een essentieel onderdeel van goede tapas. In Spaanse kroegen zie je ze ook vaak als borrelhap op de bar staan. Maar ook als hoofdgerecht kunnen de patatas echt shinen. In deze frisse salade worden ze vergezeld door geroosterde tomaten, kidneybonen, pittige rucola en verse munt. En dan maak je ook nog een snelle aioli met gerookt paprikapoeder. Spaanser kan haast niet.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 blik kidneybonen
- 1 netje krieltjes
- 1 rode ui
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 250g cherrytomaten
- 100g rucola
- 10g verse munt

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 2el (vegan) mayonaise
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- zeef of vergiet

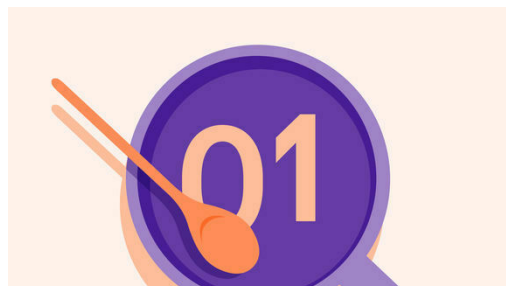
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Kan sporen van allergenen bevatten.

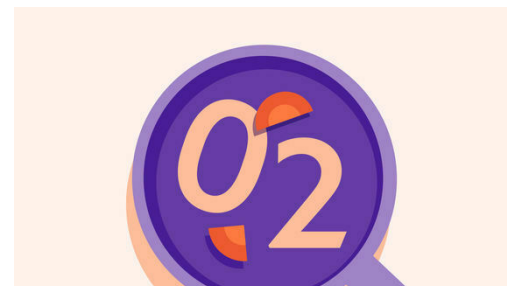
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 697kcal, vet 33.6g, koolhydraten 78.0g, eiwit 15.2g



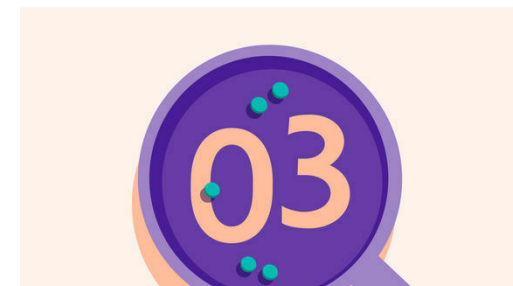
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Spoel de **bonen** af in een zeef of vergiet en laat uitlekken. Snij de **aardappels mét schil** doormidden. Pel de **ui** en snij in vieren.



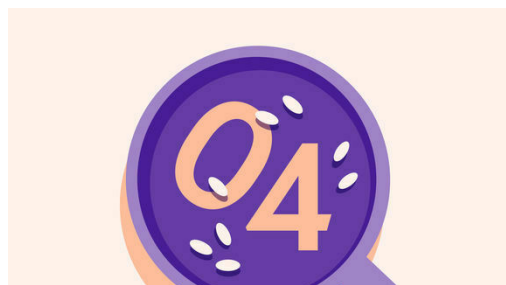
2. Aardappels roosteren

Meng de **ui** en **aardappel** met de **helft van het paprikapoeder**, 2el olijfolie en een flinke snuf peper en zout. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en rooster ca. 20min in de oven. Hussel halverwege de baktijd goed om.



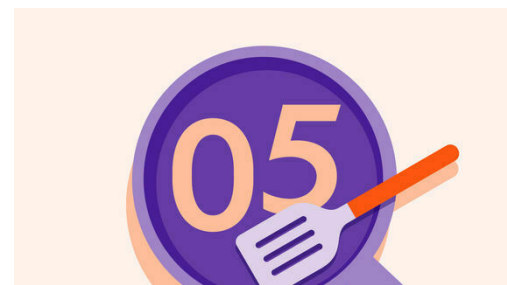
3. Dip maken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1tl olijfolie. Bak de **bonen** ca. 3min op medium tot hoog vuur en kruid ze met peper en zout. Schep de **bonen** uit de pan en veeg de pan schoon. Pel 1 teen knoflook en snij of pers 'm heel fijn. Maak een **aioli** van de knoflook, 2el (vegan) mayonaise, 1tl azijn, 1tl water en de **rest van het paprikapoeder**.



4. Tomaten roosteren

Verhit opnieuw de koekenpan met 2el olijfolie. Bak de **tomaten** al roerend 3-4min op hoog vuur, tot ze bruin worden en openbarsten. Schep de **tomaten** uit de pan en bestrooi ze met een snuf zout. Bewaar de **tomatenolie** die nog in de pan zit.



5. Afmaken en serveren

Meng de **rucola** en **bonen** met de **tomatenolie**. Verdeel deze **salade** met de **patatas bravas** en **ui** over de borden. Pluk de **muntblaadjes** en strooi ze over het gerecht. Bedruypel het geheel met de **aioli**.



6. Fancy dress(ing)

De tomatenolie is al lekker, maar je kan het gerecht natuurlijk zo fancy maken als je wil. Maak bijvoorbeeld een snelle vinaigrette als dressing: roer 1el azijn heel goed door 1tl mosterd en meng dan met de tomatenolie (gebruik bij voorkeur een garde). Proef en breng op smaak met peper, zout en een snufje suiker. En klaar ben je!