

PATATAS BRAVAS

Wil je graag patatas bravas maken? Dan moet je zeker dit receptje proberen! De krokante aardappeltjes in een pittige sausje zijn onmisbaar in elk tapasbuffet, maar zijn ook ideaal als aperitiefje of BBQ side dish. **Fiësta op je bord!**

WAT HEB JE NODIG VOOR PATATAS BRAVAS:

- 1 kg vastkokende aardappelen (geschild)
- **Fritmix**
- **cacaoboter**
- peper
- grof zout
- 1 flinke kl Ibiza kruiden
- verse bladpeterselie (fijngehakt)
- scheut **olijfolie**
- 1 ui
- 1 teentje look
- 2 rode chilipepers (met of zonder zaadjes afhankelijk van hoe pikant je wil gaan)
- 500 g kerstomaatjes
- 70 g tomatenpuree
- 1 el honing
- 1 el **groentebouillon**
- 1 klein teentje look
- 3 eidooiers
- 1 kl mosterd
- 3 el citroensap
- 400 ml **saffloerolie**
- zout
- witte peper
- scheutje lauw water

AAN DE SLAG!

Patatas

- Kook of stoom de aardappelen beetgaar.
- Laat ze afkoelen in de frigo.
- Snijd de koude aardappelen in stukjes en leg deze op een bakplaat bekleed met bakpapier. Bestrooi met **cacaoboter**, grof zout en peper. Bak ze in een voorverwarmde oven van 220° gedurende 30 minuten. Schud ze af en toe wat op.
- Bestrooi ze met **Fritmix** en doe ze in een mooi kommetje.

Tomaten/chilisaus

- Versnipper de ui en look grof en stoof deze glazig in olijfolie.
- Snijd de chilipepers grof. Heb je het graag iets minder pikant haal je eerst de zaadjes eruit. Stoof de chilipeper mee aan.
- Voeg de kerstomaatjes toe en laat het geheel een uurtje sudderen op een zacht vuurtje met deksel.
- Voeg de tomatenpuree toe en laat nog even meebakken.
- De honing en de **groentebouillon** mogen er nu ook bij.
- Giet de saus in een blender en mix deze glad. Laat hem ook afkoelen in de frigo.

Lookmayonaise

- Neem een maatbeker en doe er de versnipperde look, eidooiers, mosterd en citroensap in. Mix met de staafmixer. Giet er langzaam de **saffloerolie** in terwijl je blijft mixen. Als de mayonaise wat te dik is doe je er een beetje lauw water bij.
- Kruid met zout en witte peper.
- Werk de patatas af met de twee sausen en peterselie. Smakelijk!

