



Patatas bravas

Knapperige aardappelblokjes met een pittige tomatensaus, een echte tapasklassieker. Onweerstaanbaar als hapje bij een glas wijn.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	35'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 800 gr vastkokende aardappelen
- olie om te frituren
- 1 blik tomatenstukjes (400 gr)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 kl gerookt paprikapoeder
- 1 snuifje cayennepeper
- 1 kl rode wijnazijn
- 3 el olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm. Spoel ze af onder koud water en dep ze grondig droog met keukenpapier.
- 2.** Maak de bravasaus. Snipper de ui en de knoflook fijn. Verhit de olijfolie in een steelpan op matig vuur en stoof de ui en knoflook glazig, ongeveer 5 minuten.
- 3.** Voeg het gerookt paprikapoeder en de cayennepeper toe en roer even mee. Voeg daarna de tomatenstukjes toe en laat de saus 12 minuten zachtjes pruttelen op een laag vuur.
- 4.** Roer de rode wijnazijn erdoor en kruid met peper en zout. Mix de saus glad met een staafmixer en houd warm.
- 5.** Verhit de frituurolie tot 160 graden. Frituur de aardappelblokjes 6 minuten zonder dat ze kleuren. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
- 6.** Verhit de olie tot 190 graden en frituur de blokjes een tweede keer gedurende 3 tot 4 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.
- 7.** Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi meteen met zout.
- 8.** Schik de aardappelblokjes op een serveerschotel of in individuele tapasschaaltjes en lepel de warme bravasaus erover. Meteen serveren.

Tip

Dep de aardappelblokjes na het spoelen zo droog mogelijk. Vocht is de grootste vijand van een knapperig resultaat in de frituur. Het dubbel frituren, eerst op lage temperatuur en daarna op hoge temperatuur, zorgt voor een gaar hart en een krokante korst.

Lekker met

Serveer als onderdeel van een breder tapasassortiment, bijvoorbeeld naast olijven, chorizo of gegrilde padron pepers.

Dranktip

Een glas koele Spaanse Albariño of een lichte rode Tempranillo past perfect bij de pittige bravasaus.