



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	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

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

3 el olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm. Spoel ze af en dep ze goed droog.
2. Maak eerst de saus. Snipper de ui en de look fijn en stoof ze glazig in de olijfolie op matig vuur, ongeveer 5 minuten.
3. Voeg het paprikapoeder, de cayennepeper en de tomatenstukjes toe. Laat 12 minuten zachtjes pruttelen, roer de azijn erdoor en kruid met peper en zout. Mix de saus glad.
4. Verhit de frituurolie tot 160 graden. Frituur de aardappelblokjes 6 minuten zonder te kleuren en laat ze uitlekken.
5. Verhit de olie nu tot 190 graden en frituur de blokjes een tweede keer 4 minuten tot ze goudbruin en knapperig zijn.
6. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met zout.
7. Schik de aardappelen op een bord en lepel de warme bravasaus erover. Meteen serveren.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)