

Boei

CATALAANSE DELICATESSEN



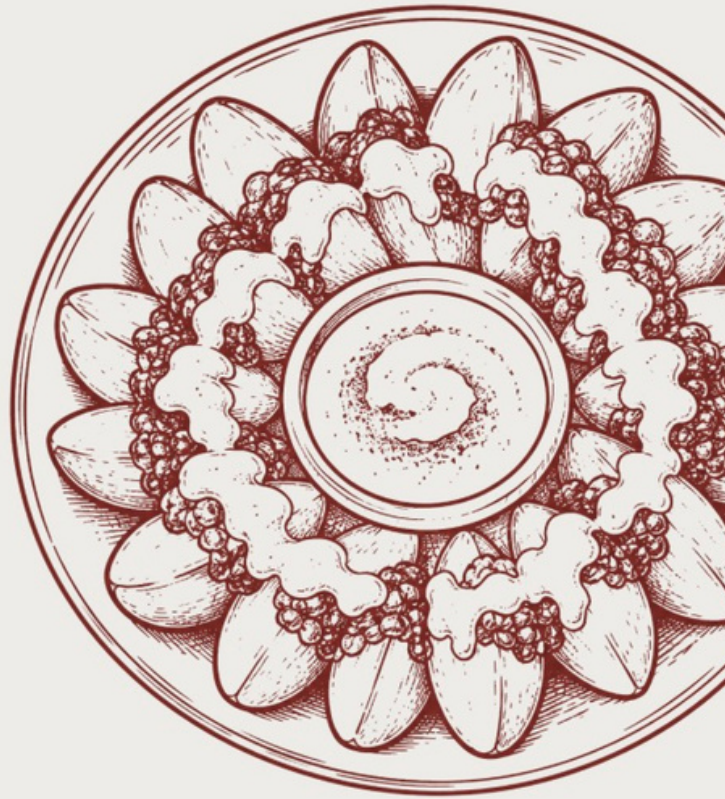
PATATAS

BRAVAS



PUUR TIJDLOOS
ONWEERSTAANBAAR

PATATAS BRAVAS



Er is een reden waarom dit gerecht in elke goede tapasbar in Spanje terug te vinden is. Het is eenvoudig, gewaagd en bovenal vol karakter.

01

EEN TAPAS-ICOON

Patatas Bravas is misschien wel het meest iconische onderdeel van de Spaanse tapas-cultuur. Wat ooit begon als een eenvoudige manier om aardappelen te serveren in de bars van Madrid en Barcelona, is uitgegroeid tot een geliefd gerecht dat de ziel van de Spaanse gastronomie vangt: eerlijk, gedurfd en onweerstaanbaar.

02

DE KUNST VAN BALANS

Het geheim van echte Patatas Bravas zit in het contrast. De aardappelen worden eerst voorgekookt en daarna gefrituurd voor die perfecte combinatie van een krokant, goudbruin jasje en een malse kern. De pittige tomatensaus, verrijkt met chili en paprikapoeder, zorgt voor de karakteristieke 'brava' (pittige) kick.

03

SAMEN AAN TAFEL

Patatas Bravas gaat niet alleen over het eten; het gaat over het delen. Het is het gerecht dat midden op tafel verschijnt, waar vrienden en familie hun vorken in steken. Het staat symbool voor de Spaanse levensgenieter: ongecompliceerd, vol smaak en altijd het beste wanneer het met anderen wordt gedeeld.

NIET TE MISSSEN



INGREDIËNTEN

Voor 4 personen

- 1 kg aardappelen
- 1 tomaat
- ½ ui
- 1 teentje knoflook.
- Olijfolie
- 1 el pittige paprikapoeder
- zout en peper
- een snufje suiker
- 1 chilipeper
- 1 tl wijnazijn

TIP

Voor de ultieme crunch: bak de aardappelen in twee rondes. Frituur eerst op middelhoog vuur tot ze gaar zijn, laat ze afkoelen en bak ze vlak voor serveren op hoog vuur goudbruin.

BEREIDING

01.



Schil de aardappelen en snijd ze in de gewenste vorm. Breng ze in gezouten water kort aan de kook tot de buitenkant zacht wordt, maar de binnenkant nog hard is. Giet ze af en laat ze goed uitstomen in een zeef.

02.



Verhit een scheut olie in een pan en fruit de ui en knoflook aan tot ze licht verkleuren. Voeg de fijngesneden tomaat, de gehakte chilipeper met zaadjes en het pittige paprikapoeder toe en meng alles goed door elkaar.

03.



Breng deze soffrito op smaak met zout, peper en een snufje suiker. Laat de saus op laag vuur ongeveer 10 minuten zachtjes inkoken tot een dikke massa. Haal de pan van het vuur en roer er een theelepel wijnazijn doorheen.

04.



Verhit een royale laag olie in een pan en frituur de voorgekookte aardappelen goudbruin en krokant. Pureer ondertussen de tomatensaus in een blender tot een gladde, pittige saus.

05.



Laat de krokante aardappelen kort uitlekken op keukenpapier en verdeel ze over een serveerschaal. Giet de pittige salsa brava en aioli er rijkelijk overheen en serveer direct.