



Patatas bravas met een geitenkaasomelet

met Turkse pepers en pittige tomatensaus



Vastkokende aardappelen



Paprikapoeder



Turkse groene peper *



Knoflookteen



Rode peper *



Verse bladpeterselie *



Passata



Vrije-uitloepi *



Geraspte belegen geitenkaas *



Aïoli *

Totaal: 45 min.

Ingrediënten zonder gluten

Gemakkelijk

Veggie

Eet binnen 5 dagen

In Spanje eten ze patatas bravas als tapas met allerlei andere kleine gerechtjes eraan. Vandaag combineer je deze krokante aardappeltjes met pittige tomatensaus, een omelet met geitenkaas en geroosterde Turkse groene pepers. De bereiding van deze milde pepers lijkt veel op die van pimientos de padron, een ander bekend tapasgerecht.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

2x kom, hapjespan met deksel, bakplaat met bakpapier, sauspan en koekenpan.

Laten we beginnen met het koken van de **patatas bravas met een geitenkaasomelet**.



1 AARDAPPELEN BAKKEN

Verwarm de oven op 220 graden. Schil de **aardappelen** en snijd in blokjes van 1 – 2 cm. Meng in een kom de **aardappelen** met $\frac{3}{4}$ el olijfolie per persoon en het **paprikapoeder** en breng op smaak met peper en zout. Verhit een hapjespan met deksel op middelhoog vuur en bak de **aardappelen** 25 – 35 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten het deksel van de pan. Schep regelmatig om ★.



2 PEPELS ROOSTEREN

Leg ondertussen de **Turkse groene pepers** op een bakplaat met bakpapier en meng met $\frac{1}{2}$ el olijfolie per persoon. Breng op smaak met ruim zout ★★. Zet de bakplaat met pepers in de oven en bak 10 – 15 minuten, of totdat ze donker beginnen te worden. Schep halverwege de baktijd om, zodat ze niet verbranden.



3 SNIJDEN

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Hak de **bladpeterselie** grof.

★★ **TIP:** Heb je grof zeezout in huis? Gebruik dit dan om de Turkse groene pepers op smaak te brengen. Deze korrels blijven stevig tijdens het bakken en trekken er niet helemaal in.



4 SAUS MAKEN

Verhit $\frac{1}{4}$ el olijfolie per persoon in een sauspan op middelhoog vuur. Bak de **rode peper** 🍴 en **knoflook** 1 – 2 minuten. Verlaag het vuur, schenk de **passata** erbij en laat 5 minuten zachtjes inkoken tot een dikke saus. Breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel water toe voor een wat dunnere saus.



5 OMELET MAKEN

Kluts ondertussen in een kom de **eieren** met een scheutje melk en de **gerasppte belegen geitenkaas**. Breng op smaak met peper en zout. Verhit de overige olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en schenk het eimengsel in de koekenpan. Bak de omelet in ongeveer 5 – 8 minuten gaar en vouw vervolgens voorzichtig dubbel. Bak nog langer wanneer je de omelet donkerder wilt.

🍴 **TIP:** Houd je van pittig? Voeg dan eventueel meer rode peper aan de saus toe.



6 SERVEREN

Verdeel de **Turkse pepers** en de geitenkaasomelet over de borden. Serveer met de patatas bravas, de pittige tomatensaus en de **aioli**. Garneer met de **bladpeterselie**.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

| | 1P | 2P | 3P | 4P | 5P | 6P |
|---|----------------|---------------|----------------|------|-----------------|----------------|
| Vastkokende aardappelen (g) | 250 | 500 | 750 | 1000 | 1250 | 1500 |
| Paprikapoeder (tl) | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Turkse groene peper (g) * | 200 | 400 | 600 | 800 | 1000 | 1200 |
| Knoflookteen (st) | $\frac{1}{2}$ | 1 | $1\frac{1}{2}$ | 2 | $2\frac{1}{2}$ | 3 |
| Rode peper (st) * | $\frac{1}{4}$ | $\frac{1}{2}$ | $\frac{3}{4}$ | 1 | $1\frac{1}{4}$ | $1\frac{1}{2}$ |
| Verse bladpeterselie (g) * | $2\frac{1}{2}$ | 5 | $7\frac{1}{2}$ | 10 | $12\frac{1}{2}$ | 15 |
| Passata (g) | 50 | 100 | 150 | 200 | 250 | 300 |
| Vrije-uitloepi (st) 3) * | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Geraspte belegen geitenkaas (g) 3) 7) * | 25 | 50 | 75 | 100 | 125 | 150 |
| Aioli (el) 3) 10) 19) 22) * | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Zelf toevoegen | | | | | | |
| Olijfolie (el) | 2 | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| Melk | scheutje | | | | | |
| Peper & zout | naar smaak | | | | | |

* in de koelkast bewaren

| VOEDINGSWAARDEN | PER PORTIE | PER 100 g |
|-----------------------|------------|-----------|
| Energie (kJ/kcal) | 3552 / 849 | 545 / 130 |
| Vet totaal (g) | 57 | 9 |
| Waarvan verzadigd (g) | 14,4 | 2,2 |
| Koolhydraten (g) | 55 | 8 |
| Waarvan suikers (g) | 4,4 | 0,7 |
| Vezels (g) | 6 | 1 |
| Eiwit (g) | 29 | 4 |
| Zout (g) | 1,1 | 0,2 |

ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



WEEK 38 | 2019

