



Patatas bravas met rundermerguezworstjes

Met geroosterde Turkse pepers en aioli



L'AUREOLE ROUGE

De merguezworstjes en geroosterde Turkse pepers worden goed ondersteund door de L'Aureole Rouge, waarin kersen en een lichte kruidigheid in geur en smaak domineren.



Nicola aardappelen



Paprikapoeder



Turkse groene peper *



Knoflookteen



Rode peper *



Tomatenpassata



Rundermerguezworstjes *



Aioli *

- Totaal: 40-45 min.
- Discovery
- Gemakkelijk
- Glutenvrij
- Eet binnen 5 dagen
- Lactosevrij

In Spanje eten ze patatas bravas als tapas met allerlei andere kleine gerechtjes eraan. Vandaag combineer je deze krokante aardappeltjes met pittige tomatensaus, kruidige merquezworstjes en geroosterde Turkse groene pepers met ruim zout. De bereidingswijze van deze milde pepers is afgeleid van pimientos de padron, ook een bekend tapasgerecht.

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Kom, hapjespan met deksel, bakplaat met bakpapier, sauspan en koekenpan.

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



1 AARDAPPELEN BAKKEN

Verwarm de oven op 220 graden. Schil de **aardappelen** (Nicola) en snijd in blokjes van 1 – 2 cm. Meng in een kom de **aardappelen** met ½ el olijfolie per persoon, het **paprikapoeder**, peper en zout. Verhit een hapjespan met deksel op middelhoog vuur en bak de **aardappelen** 25 – 30 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten de deksel van de pan. Schep regelmatig om.



4 SAUS MAKEN

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een sauspan op middelhoog vuur. Bak de **rode peper** en **knoflook** 2 – 3 minuten. Verlaag het vuur, schenk de **tomatenpassata** erbij en laat 5 minuten zachtjes doorkoken tot een dikke saus. Breng op smaak met peper en zout.

★ TIP

Heb je grof zout in huis? Het is extra lekker om de Turkse groene pepers hiermee te zouten. Deze korrels blijven stevig tijdens het bakken en trekken er niet helemaal in.



2 PEPELS IN DE OVEN

Leg de **Turkse groene pepers** op een bakplaat met bakpapier en meng met ½ 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.



5 MERGUEZ BAKKEN

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan en bak de **merguezworstjes** in 8 – 10 minuten op middelmatig vuur rondom bruin.

★ TIP

Wees niet bang voor de Turkse groene pepers. Ze zijn, anders dan hun naam doet vermoeden, helemaal niet scherp maar mild van smaak.



3 SNIJDEN

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



6 SERVEREN

Verdeel de **Turkse pepers** en de **merguezworstjes** over de borden. Serveer met de **patatas bravas**, pittige **tomatensaus** en een flinke lepel **aioli**.

🌿 TIP

Houd je van een spicy kick? Voeg dan in stap 4 de dubbele hoeveelheid rode peper aan de saus toe.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Nicola aardappelen (g)	200	400	600	800	1000	1200
Paprikapoeder (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Turkse groene peper (st) *	5	10	15	20	25	30
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Rode peper (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Tomatenpassata (g)	50	100	150	200	250	300
Rundermerguezworstjes (60 g) *	2	4	6	8	10	12
Aioli (el) 3) 10) 19) 22) *	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (el)	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout*	naar smaak					

* Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3489 / 834	526 / 126
Vet totaal (g)	50	8
Waarvan verzadigd (g)	12,0	1,8
Koolhydraten (g)	49	7
Waarvan suikers (g)	11,2	1,7
Vezels (g)	11	2
Eiwit (g)	9	1
Zout (g)	0,4	0,1


ALLERGENEN

3) Eieren 10) Mosterd

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

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).

www.hellofresh.nl

www.hellofresh.be

WEEK 51 | 2017

