



PATATAS BRAVAS MET RUNDERMERGUEZ

met een geitenkaasomelet en rode puntpaprika's



Totaal voor 2 personen:
45 min.

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

In Spanje eten ze patatas bravas als tapas met allerlei andere kleine gerechtjes ernaast. Vandaag combineer je deze krokante aardappeltjes met gekruide rundermerguezworstjes, pittige tomatensaus, 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.

HELLO EXTRA

Geniet van **rundermerguez**
als extra.



Vastkokende
aardappelen



Paprikapoeder



Rode puntpaprika *



Knoflookteen



Rode peper *



Passata



Rundermerguezworstje *



Vrije-uitloopei *



Geraspte belegen
geitenkaas *



Aïoli *

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

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

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



1 AARDAPPELEN BAKKEN

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



4 MERGUEZ BAKKEN

Verhit $\frac{1}{2}$ el olijfolie per persoon in een koekenpan en bak de **merguezworstjes** in 8 – 10 minuten op middelmatig vuur rondom bruin.



2 PAPRIKA IN DE OVEN

Leg de rode **puntpaprika's** 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 de **rode puntpaprika's** in de oven en bak 10 – 15 minuten, of totdat ze donker beginnen te worden. Schep halverwege de baktijd om zodat ze niet verbranden.



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 als je de omelet donkerder wilt.

★ **TIP:** Zet het vuur lager als je merkt dat het paprikapoeder te snel donker kleurt.



3 SAUS MAKEN

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



6 SERVEREN

Verdeel de **rode puntpaprika's**, de geitenkaasomelet en de **merguezworstjes** over de borden. Serveer met de patatas bravas, de pittige tomatensaus en een flinke lepel **aioli**.

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

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
Rode puntpaprika (st) *	2	4	6	8	10	12
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	$1\frac{1}{4}$	$1\frac{1}{2}$
Passata (g)	50	100	150	200	250	300
Rundermerguezworstje (st) *	2	4	6	8	10	12
Vrije-uitlooper (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)	$2\frac{1}{2}$	5	$7\frac{1}{2}$	10	$12\frac{1}{2}$	15
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	5215 / 1247	644 / 154
Vet totaal (g)	80	10
Waarvan verzadigd (g)	22,8	2,8
Koolhydraten (g)	65	8
Waarvan suikers (g)	11,9	1,5
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	58	7
Zout (g)	1,6	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.

