



PATATAS BRAVAS MET RUNDERMERGUEZ ALS EXTRA

met Turkse pepers en een geitenkaasomelet



- Totaal: **45 min.**
- Gemakkelijk
- 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 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 **rundermerguezworstjes** als extra.



Vastkokende aardappelen



Paprikapoeder



Turkse groene peper *



Knoflookteen



Rode peper *



Passata



Rundermerguezworstje *



Vrije-uitloopei *



Geraspte belegen geitenkaas *



Bladpeterselie *



Aioli *

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

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

Laten we beginnen met het koken van de **patatas bravas met rundermerguez als extra.**



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 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.

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



2 PEPEER IN DE OVEN

Leg 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.



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 $\frac{1}{2}$ el 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.



3 SAUS MAKEN

Pers 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

Hak de **bladpeterselie** grof. Verdeel de **Turkse zoute pepers**, de **geitenkaasomelet** en de **merguezworstjes** over de borden. Serveer met de **patatas bravas**, de **pittige tomatensaus** en een flinke lepel **aioli** en garneer met de **bladpeterselie**.

★★**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.

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	$1\frac{1}{4}$	$1\frac{1}{2}$
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
Bladpeterselie (g) *	$2\frac{1}{2}$	5	$7\frac{1}{2}$	10	$12\frac{1}{2}$	15
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
Melk	scheutje					
Peper & zout	naar smaak					

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	5021 / 1200	667 / 160
Vet totaal (g)	81	11
Waarvan verzadigd (g)	22,8	3
Koolhydraten (g)	56	7
Waarvan suikers (g)	3,2	0,4
Vezels (g)	0	0
Eiwit (g)	57	8
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.



WEEK 38 | 2019 HelloFRESH