



Patatas bravas met geitenkaasomelet

Met Turkse pepers en pittige tomatensaus



AÏOLI

Voor een Catalaanse aioli heb je niet meer nodig dan olijfolie en knoflook. In veel variaties op dit recept wordt een eidooier toegevoegd, waardoor het eigenlijk een knoflookmayonaise wordt.



Vastkokende aardappelen



Paprikapoeder



Turkse groene peper *



Knoflookteen



Rode peper *



Verse bladpeterselie *



Tomatenpassata



Vrije-uitloopei *



Belegen geitenkaas *



Aïoli *



Totaal: 40-45 min.



Glutenvrij



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, gebakken omelet met geitenkaas en geroosterde Turkse groene pepers met zout. De bereidingswijze van deze milde pepers is afgeleid 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 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 de deksel van de pan. Schep regelmatig om ★.



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 **tomatenpassata** erbij en laat 5 minuten zachtjes doorkoken tot een dikke saus. Breng op smaak met peper en zout. Voeg eventueel water toe voor een iets dunnere saus.

★ **TIP:** Verlaag het vuur wanneer het paprikapoeder te snel donker kleurt.



2 PEPEER IN DE OVEN

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.



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 **omeletmengsel** in de koekenpan. Bak de omelet in ongeveer 5 – 8 minuten gaar, vouw vervolgens voorzichtig dubbel. Bak nog langer wanneer je de omelet donkerder wilt.

✂ **TIP:** Houd je van pittig? Voeg dan in stap 4 eventueel meer rode peper aan de saus toe.



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 te zouten. Deze korrels blijven stevig tijdens het bakken en trekken er niet helemaal in.



6 SERVEREN

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

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
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 (takjes) 23 *	3	5	8	10	12	15
Tomatenpassata (g)	50	100	150	200	250	300
Vrije-uitloepi (st) 3 *	2	4	6	8	10	12
Belegen geitenkaas, geraspt (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)	3766 / 900	501 / 120
Vet totaal (g)	55	7
Waarvan verzadigd (g)	14,0	1,9
Koolhydraten (g)	68	9
Waarvan suikers (g)	12,1	1,6
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	28	4
Zout (g)	1,3	0,2


ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij

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).