

PATATAS BRAVAS



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Alioli 1000g



Alioli 325g



Gehakte sjalot 1000g



Gemarineerde
tomatenstukjes 1000g



Groene & rode peper
WOK 450g



Spaanse knoflookpuree
uit Andalusië 450g

INGREDIËNTEN

1
kg



Voor de aardappelen

- 6 grote nieuwe aardappelen in schil
- 30 g Bresc Andalusische knoflookpuree
- 0,5 dl olijfolie
- 5 g gerookt paprikapoeder
- peper en zout

Voor de saus

- 100 g Bresc Sjalotten gehakt
- 5 Bresc Gepelde knoflookteentjes
- 30 g Bresc WOKpeper
- 2 takjes verse tijm, alleen de blaadjes
- 400 g gehakte tomaten (blik)
- 100 g Bresc Pomodori marinati
- 10 g sherryazijn
- zout en zwarte peper

Voor garnering

- Bresc Alioli clásico
- citroen

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de aardappelen in grove blokken. Maak ze aan met knoflook, pimentón, olijfolie, peper en zout. Rooster de aardappelen in 25 à 30 minuten krokant. Hak voor de saus de knoflooktenen fijn. Bak de sjalotten en de knoflook aan. Voeg hier de tijm, tomaten, pomodori marinati en azijn aan toe en kook dit goed door. Breng het groentemengsel op smaak met peper en zout. Serveer de aardappelen met het groentemengsel, wat alioli clásico en een citroenpartje.