

PATATAS BRAVAS MET ALIOLI



INGREDIËNTEN

10



- 1 kg krielaardappel met schil
- 100 gram Bresc Alioli clásico
- 200 gram Bresc Aglio e peperoncino

BEREIDINGSWIJZE

Was de krielaardappel en blancheer deze. Snijd in parten en bak in de oven op 200 °C gedurende 15 minuten. Draai de aglio en peperoncino glad in de blender tot een homogene saus. Schep de Aglio saus over de aardappelen en werk af met de Alioli. Garneer de patatas bravas met gesneden platte peterselie of passende cress.

GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Aglio e peperoncino 1000g



Bresc Alioli Clásico 1000g



Bresc Alioli Clásico 325g