

## Patatas Bravas / Patatas Bravas



### Boodschappenlijst

#### Voor de saus

3 eetlepels olijfolie  
1 kleine ui, gesnipperd  
2 teentjes knoflook, gehakt  
225 gram tomatenpulp, in blik  
1 eetlepel tomatenpuree  
2 theelepels zoete paprika (pimenton)

goed snufje chilivlokken (naar smaak)  
snufje suiker  
zeezout, naar smaak  
gehakte verse peterselie, om te garneren

#### Voor de aardappelen

500 gram aardappelen  
1 liter plantaardige olie

### Zo maak je de saus

Verhit de olie in een pan en fruit de ui in ongeveer 5 minuten glazig.

Voeg de knoflook, tomatenpulp, tomatenpuree, paprika, chilivlokken, zout en suiker toe,

Breng het mengsel aan de kook en roer af en toe.

Laat de saus sudderen en kook het in ongeveer 10 minuten tot een dikke pulp.

*Deze saus kan tot 24 uur gekoeld bewaard worden.*

### Zo maak je Patatas Bravas

Schil en was de aardappelen, dep ze droog met keukenpapier en snij in blokjes van 2x2 cm.

Doe de aardappelblokjes in een pan met een klein laagje water, breng ze aan de kook.

Kook de aardappelen 10-12 minuten, giet ze af en laat ze helemaal afkoelen

#### Zet de saus en aardappelen opzij tot etenstijd

Verwarm de plantaardige olie tot 180°C en laat de aardappelblokjes zachtjes in de olie glijden.

Bak de ze in 7-8 minuten goudbruin en krokant.

Laat de aardappelblokjes uitlekken op keukenpapier en doe ze in serveerschalen.

### Schep de saus over de Patatas Bravas en bestrooi met wat verse peterselie

## Patatas Bravas / Patatas Bravas



### Shopping list

#### For the sauce

3 tablespoons olive oil  
1 small onion, chopped  
2 garlic cloves, chopped  
225g tomato pulp, canned  
1 tablespoon tomato purée  
2 teaspoons sweet paprika (pimenton)

good pinch chilli flakes, to taste  
a pinch sugar  
sea salt, to taste  
chopped fresh parsley, to garnish

#### For the potatoes

500g potatoes, cut into small cubes  
1 liter vegetable oil

### How to make the sauce

Heat the oil in a pan and fry the onion for about 5 minutes or until softened.  
Add the garlic, chopped tomatoes, tomato purée, paprika, chilli flakes, sugar and salt.  
Bring the mixture to the boil, stirring occasionally,  
Lower the heat to let it simmer and cook for 10 minutes until pulpy., let it cool.  
*This sauce can be kept chilled for up to 24 hours*

### How to make Patatas bravas

Peel and wash the potatoes, pat dry with kitchen paper, then cut into 2x2 cm cubes.  
Tip the potato cubes into a pan with a small layer of water, bring them to the boil.  
Boil the potatoes for 10-12 minutes and let them cool completely

### Set sauce and potatoes aside until dinner time

Then heat the vegetable oil to **180°C** and let the potato cubes slide gently into the oil.  
Fry the potato cubes for 7-8 minutes, until golden brown and crispy.  
Drain the potato cubes on kitchen paper then tip into serving dishes.

**Spoon the tomato sauce over the Patatas Bravas, sprinkle with some fresh parsley**