



Patatas bravas met geitenkaasomelet

Met Turkse pepers en pittige tomatensaus



TURKSE GROENE PEPER

Yeşil biber is een verzamelnaam voor veel soorten groene pepers uit Turkije. Deze peper is mild van smaak en kan daardoor ook goed rauw gegeten worden.



Nicola aardappelen



Paprikapoeder



Turkse groene peper *



Knoflookteen



Rode peper *



Verse bladpeterselie *



Tomatenpassata



Vrije-uitloopei *



Belegen geitenkaas *



Aioli *

Totaal: 40-45 min. Glutenvrij

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 pittige tomatensaus, gebakken omelet met geitenkaas en geroosterde Turkse groene pepers met zout. Geen zorgen, de Turkse groene pepers zijn, anders dan hun naam misschien doet vermoeden, niet scherp maar mild van smaak.

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 ★.



2 PEPELS 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.



3 SNIJDEN

Pers ondertussen de **knoflook** of snijd fijn. Verwijder de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Hak de **bladveterselie** 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.



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.



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 de dubbele hoeveelheid rode peper aan de saus toe.



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
Nicola aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Turkse groene peper (st) *	6	12	18	24	30	36
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 bladveterselie (takjes) 23 *	3	5	8	10	12	15
Tomatenpassata (g)	50	100	150	200	250	300
Vrije-uitloopei (st) 3) *	2	4	6	8	10	12
Belegen geitenkaas, geraspt (g) 3) 7) *	15	25	35	50	60	70
Aïoli (el) 3) 10) 19) 22) *	1	2	3	4	5	6
Olijfolie* (el)	2	4	6	8	10	12
Melk*	scheutje					
Peper & zout*	naar smaak					

*Zelf toevoegen | * in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3502 / 837	527 / 126
Vet totaal (g)	51	8
Waarvan verzadigd (g)	11,2	1,7
Koolhydraten (g)	66	10
Waarvan suikers (g)	10,2	1,5
Vezels (g)	10	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,1	0,2

ALLERGENEN


3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd

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

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

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).