



PATATAS BRAVAS MET GEITENKAASOMELET

met rode puntpaprika's en aioli



Vastkokende aardappelen



Paprikapoeder



Rode puntpaprika ✨



Knoflookteen



Rode peper ✨



Passata



Vrije-uitloepi ✨



Geraspte belegen geitenkaas ✨



Aioli ✨

Totaal voor 2 personen: **45 min.** Veggie

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, een omelet met geitenkaas en rode puntpaprika. De bereiding van deze puntpaprika lijkt veel op die van pimientos de padron, een ander bekend tapasgerecht

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

2x Kom, hapjespan met deksel, bakplaat met bakpapier, sauspan en een 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 de **aardappelblokjes** in een kom met $\frac{3}{4}$ el olijfolie per persoon en het **paprikapoeder** en breng op smaak met peper en zout. Verhit een hapjespan met deksel en bak de **aardappelen** 25 – 35 minuten, afgedekt, op middelhoog vuur. Haal na 20 minuten de deksel van de pan. Schep regelmatig om \star .



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 **passata** 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.



2 PAPRIKA IN DE OVEN

Leg de **rode puntpaprika's** op een bakplaat met bakpapier en meng met $\frac{1}{2}$ el olijfolie per persoon. Breng op smaak met ruim zout $\star\star$. Zet de bakplaat met de **rode puntpaprika's** 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 **geraspte 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 5 – 8 minuten gaar en vouw vervolgens voorzichtig dubbel. Bak nog langer als je de omelet meer aangebakken wilt.

\star **TIP:** Zet het vuur lager als je merkt dat het paprikapoeder te snel donker kleurt.



3 SNIJDEN

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



6 SERVEREN

Verdeel de **rode puntpaprika's** en de geitenkaasomelet over de borden. Serveer met de patatas bravas, de pittige tomatensaus en een flinke lepel **aioli**.

$\star\star$ **TIP:** Heb je grof zeezout in huis? Gebruik dit dan om de rode puntpaprika's op smaak te brengen. Deze korrels blijven stevig tijdens het bakken en trekken er niet helemaal in.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Vastkokende aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Rode puntpaprika (st) \star	2	4	6	8	10	12
Knoflookteen (st)	$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	2	$2\frac{1}{2}$	3
Rode peper (st) \star	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{3}{4}$	1	$1\frac{1}{4}$	$1\frac{1}{2}$
Passata (g)	50	100	150	200	250	300
Vrije-uitlooper (st) 3) \star	2	4	6	8	10	12
Geraspte belegen geitenkaas (g) 3) 7) \star	25	50	75	100	125	150
Aioli (el) 3) 10) 19) 22) \star	1	2	3	4	5	6
Zelf toevoegen						
Olijfolie (el)	2	4	6	8	10	12
Melk	scheutje					
Peper & zout	naar smaak					

\star in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3876 / 926	543 / 130
Vet totaal (g)	60	8
Waarvan verzadigd (g)	14,8	2,1
Koolhydraten (g)	64	9
Waarvan suikers (g)	13,2	1,9
Vezels (g)	9	1
Eiwit (g)	28,3	4
Zout (g)	1,2	0,2

ALLERGENEN

3) Eieren 7) Melk/lactose 10) Mosterd

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

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

WEEK 48 | 2019

 HelloFRESH