Patatas Bravas

Datum: 14-10-2019
Type gerecht: Tapa
Samengesteld door: Richard Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 1 kg kruimige aardappelen
- 250 ml olijfolie
- 3 eetl. rozemarijn
- 1 eetl. paprikapoeder
- 0,5 theel. zout
- 1 snufje peper
- 4 eidooiers
- 1 citroen
- 6 tenen knoflook
- 1 theel. cayennepeper
- 1 bakplaat bekleed met bakpapier

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor tot 220 graden. Snijd de aardappelen in de lengte in partjes van halve centimeter dik. Schep de partjes in een kom met 3 eetlepels van de olie, de rozemarijnnaaldjes en het paprikapoeder om. Breng op smaak met zout en peper.

Verdeel de aardappelparten over de met bakpapier beklede bakplaat. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en rooster de aardappelen in ca. 25 minuten goudbruin.

Klop in een grote kom met een garde de eidooiers, het citroensap en het zout door elkaar. Voeg al kloppend druppelsgewijs en geleidelijk de resterende olie toe, tot
een lobbige mayonaise ontstaat. (jullie maken ook de aioli voor andere gerechten).

Hak de knoflook met de cayennepeper en een snufje zout tot een gladde puree. Roer het knoflookmengsel door de mayonaise. Breng op het smaak met zout en peper en voeg eventueel nog een beetje citroensap toe. Serveer de patat as bravas met de knoflookmayonaise