



Bijgerechten

Patatas bravas

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aardappelen (vastkokend, geschild, in stukjes)
2 tomaten (gepeld, in blokjes)
1 ui (gesnipperd)
1 eetlepel tomatenpuree
1 lookteentje
1/2 theelepel suiker
1/2 theelepel cayennepeper
100 milliliters witte wijn
olijfolie
zout
peper

Bereidingswijze

Kook de aardappelblokjes 8 minuten in licht gezouten water, tot ze beetgaar zijn. Leg ze in een aluminium schaaltje, bedruppel met olijfolie en kruid met peper en zout. Leg de schaal op de barbecuegrill en bak de aardappelen goudbruin. Schep ze regelmatig om.

Verhit een scheutje olijfolie in een diepe pan. Fruit de ui met de geperste look glazig. Voeg er de tomaten, suiker, tomatenpuree en de cayennepeper aan toe. Blas met de witte wijn. Breng op smaak met peper en zout. Laat 30 minuten sudderen.

Doe de gebakken aardappelen in een schaal, overgiet met de saus en strooi er de peterselie over. Serveer meteen.

