



Hapjes

Patatas bravas met aioli

Voor 4 personen.

Ingrediënten

500 gram aardappelen (vastkokend)
1 eetlepel peterselie (fijngehakt)

Voor de aioli

2 lookteentjes (geraspt)
120 gram mayonaise
1 theelepel sriracha
1/2 citroen (het sap)
peper
zout

Bereidingswijze

Schil de aardappelen en snijd in gelijke blokjes. Kook 3 minuten in gezouten, kokend water, giet af en laat afkoelen.

Voeg ondertussen het geraspte lookteentje bij de mayonaise. Roer het citroensap en de sriracha erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Verhit de friteuse tot 180 °C en bak de aardappelblokjes goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier en bestrooi met een beetje zout.

Schep de aardappelblokjes in een schaal en lepel de aioli erover. Werk af met fijngehakte peterselie en serveer meteen.

Liever van de grill?

De BBQ maakt deze klassieker nét dat beetje specialer. Leg de aardappelblokjes in een geperforeerd aluminium bakje op het barbecuerooster. Bak ze in 15 minuten goudbruin, schep regelmatig om en bestrooi met zout. Krokant vanbuiten, smeuïg vanbinnen en met een rokerige smaak.

