

## TAPAS · ART

### RECEPT

# Patatas Bravas

Voor 4 personen · 35 minuten

Knapperige aardappelblokjes met een pittige, rokerige tomatensaus.

### INGREDIËNTEN

- 800 g vastkokende aardappelen
- Olijfolie om in te bakken
- 1 blik tomatenblokjes (400 g)
- 1 teen knoflook
- 1 tl gerookt paprikapoeder
- Snufje cayennepeper
- 1 tl wijnazijn
- Zout naar smaak

### BEREIDING

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke blokjes.
2. Bak of frituur de blokjes in olijfolie tot ze goudbruin en knapperig zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
3. Fruit voor de saus de fijngesneden knoflook kort in wat olijfolie.
4. Voeg het paprikapoeder en de cayennepeper toe, daarna de tomatenblokjes en de azijn.
5. Laat de saus circa 15 minuten zachtjes pruttelen en breng op smaak met zout. Pureer voor een gladde saus.
6. Schep de saus over de warme aardappelen en serveer direct.

*Buon appetito!*