

PATATAS BRAVAS

Gebakken aardappelen met salsa brava

Patatas bravas zijn aardappelen met een *salsa brava*, oftewel een dappere saus. Dat klinkt heftig, maar je moet niet vergeten dat Spanjaarden iets algauw pittig vinden en onze Nederlandse smaakpapillen wel wat gewend zijn. De pit komt van knoflook en pikant gerookte-paprikapoeder en de fluweelzachte saus maak je met een roux en bouillon. In de supermarkt kun je vele verschillende merken salsa brava kant-en-klaar kopen, vrijwel allemaal met tomaat als ingrediënt. Laat je niet verleiden, want tomaten hebben niets te zoeken in deze saus.

voor 4-6 personen
bereidingstijd 45 minuten

1 kg vastkokende aardappelen
500 ml olijfolie plus 3 el
6 tenen knoflook, gepeld en gekneusd
1 el gerookte-paprikapoeder, pikant
1 el gerookte-paprikapoeder, zoet
1½ el bloem
250 ml groentebouillon
zout

ook nodig
staafmixer of keukenmachine

Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes ter grootte van een dobbelsteen. Spoel ze af onder de kraan en dep ze droog met een theedoek.

Doe de aardappelen in een pan met voldoende olijfolie om ze net onder te zetten. Konfijt de aardappelen in circa 15 minuten op een middelhoog vuur tot ze bijna gaar zijn. Zet het vuur hoger en frituur tot ze goudbruin zijn.

Verwarm ondertussen voor de salsa brava in een ander pannetje 3 eetlepels olijfolie op een laag vuur en fruit de tenen knoflook circa 5 minuten tot ze licht verkleuren. Voeg de paprikapoeders toe en fruit een minuutje mee. Pas op dat het poeder niet aanbrandt. Strooi de bloem eroverheen en roer tot een egale massa. Gaar de roux 3 minuten terwijl je regelmatig roert.

Voeg geleidelijk de bouillon toe, terwijl je blijft roeren, tot er een dikke saus ontstaat. Pureer de saus en de knoflooktenen met een staafmixer of in de keukenmachine. Breng op smaak met zout.

Als de aardappelen goudbruin gebakken zijn, laat ze dan uitlekken op keukenpapier. Bestrooi ze met zout. Verdeel de aardappelen in porties en verdeel de salsa brava erover. Heerlijk als tapa of als bijgerecht.

