



Thermomix

Patatas bravas

Ingrediënten

- 400gr (kriel) aardappelen
- look
- ½ pepertjes
- rode ui
- 10 gr + beetje voor in kommetjes olijfolie
- 3 tomaten
- 70 gr tomatenconcentraat
- cayenne
- (salt of heart) zout
- koffielepel groentebouillon
- smoked paprika kruiden
- peper

www.alleskunner.be



Instructies

- Eerst gaan we de aardappelen pellen met peeler (voor tm31 met de hand schillen)
- Voeg de peeler toe vervolgens de krielaardappelen (niet te groot) en 600 gr water
- Voor tm6 zet op stand peeler en voor tm5 **4min/snelheid 4**
- Vervolgens voeg je de aardappelen toe aan een vergiet
- Haal de peeler uit en spoel de mengbeker uit, droog deze
- Voeg teentje look toe samen met de ½ pepertje **3 sec/snelheid 8**
- Schraap naar beneden
- Voeg rode ui toe en 3 tomaten (zonder kroontje in twee gesneden) **5 sec/snelheid 5**
- Voeg 10 gr olijfolie toe **4 min/100 graden/snelheid 1**
- Ondertussen spoel de aardappelen af en snij in blokjes voeg deze toe aan de varomaschaal
- Voeg aan de mengbeker na de 4 min nog de tomatenconcentraat, cayenne kruiden, , (salt of heart) zout, koffielepel groentebouillon toe

- Zet de varomaschaal boven op de mengbeker met de aardappeltjes en stoom voor te starten **7 min/varoma/snelheid 2**
- Verwarm de oven voor op 180 graden
- Controleer de gaarheid stel eventueel nog wat tijd bij zoals op het filmpje
- **5 min/varoma/snelheid 2**
- Voeg in de potjes beetje olijfolie voeg de aardappeltjes toe en zet ze in de oven voor ong 20 min
- Ondertussen proef van de saus en voeg nog wat kruiden bij zoals smoked paprika kruiden, peper en eventueel nog wat cayenne
- Verwarm de saus juist voor opdienen **5 min/90 graden/snelheid 1**
- Serveer de saus op de aardappeltjes en serveer onmiddellijk