Sauzen / Spanje

Patatas Bravas-saus

Een gedurfde, paprikarode saus met de rokerige wreedheid van gedroogde chilipepers en het koele, knoflookscherpe contrapunt van aioli - elke hap aardappel arriveert in twee temperaturen, twee texturen, twee temperamenten.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 3 delen Extra vergine olijfolie
- ☐ 1 deel Zoet gerookte paprikapoeder (pimentón dulce)
- ☐ 8 delen Geplette tomaten uit blik
- ☐ 0,1 delen Fijn zeezout
- ☐ 4 delen Volvette mayonaise (voor aiolilaag)
- ☐ 0,5 delen knoflookteentjes, fijngehakt
- ☐ 0,5 delen Warm gerookte paprikapoeder (pimentón picante)
- ☐ 0,5 delen Sherryazijn
- ☐ 0,1 delen Kristalsuiker
- ☐ 0,25 delen Vers citroensap

Zo maak je het.

01 Verwarm de olijfolie in een kleine pan op middelhoog vuur. Voeg de gehakte knoflook toe en kook 60–90 seconden, onder voortdurend roeren, tot het geurig is en net goudbruin begint te worden aan de randen (niet bruin). Haal van het vuur en voeg onmiddellijk beide paprika's toe. Roer krachtig gedurende 30 seconden; door de restwarmte zullen de kruiden bloeien zonder ze te verbranden. Het verbranden van paprikapoeder is onomkeerbaar en veroorzaakt een scherpe, scherpe bitterheid.

02 Voeg de geplette tomaten, sherryazijn, zout en suiker toe aan de pan. Roer om te combineren met de uitgebloeide paprikabasis. Breng op middelhoog vuur zachtjes aan de kook en zet het dan laag. Kook onafgedekt gedurende 15–20 minuten, af en toe roerend, tot de saus is ingedikt tot een losse pasta die lichtjes op een lepel ophoopt en niet langer rauw smaakt.

03 Voor een restaurant-gladde saus brengt u de warme saus voorzichtig over in een blender en mixt u deze gedurende 60 seconden op de hoogste stand tot deze volledig glad is. U kunt ook een staafmixer rechtstreeks in de pan gebruiken. Dit is optioneel – de saus is lekker dik of glad – maar de gladde versie blijft beter plakken bij gebakken aardappelen.

04 Voor de aiolilaag: roer de mayonaise met een klein extra fijngehakt teentje knoflook en het verse citroensap tot een gladde massa. Smaak - het moet scherp zijn met knoflook, helder met citroen en romig. Dit is een snelkoppeling aioli; voor de volledige versie emulgeren uit eigeel. Koel tot gebruik.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / patatas-bravas-sauce