Hoofdgerechten / Bolivia

Piqué macho



Een berg chips met rundvlees, worst, ei en vurige locoto-pepers.

Tijd 70 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 700 g Ossenhaas – in blokjes gesneden
- ☐ 1,2 kg Aardappelen — in wapenstokjes
- ☐ 300 g Frankfurters
- ☐ 4 stuks eieren
- ☐ 2 stuks uien
- ☐ 3 stuks Tomaten
- ☐ 3 stuks Locoto of jalapeño
- ☐ 1 stuk Paprika
- ☐ 2 eetlepels Mosterd
- ☐ 100 g Mayonaise
- ☐ 100 g Ketchup
- ☐ 1 l Olie om te frituren
- ☐ Zout en peper — naar wens

Zo maak je het.

01 Snijd de aardappelen in dikke repen en laat ze twintig minuten in koud water weken.

02 Droog de aardappelen en bak ze tweemaal: op 150 °C tot ze zacht zijn en vervolgens op 190 °C tot ze knapperig zijn.

03 Schroei het in blokjes gesneden rundvlees in gedeelten gedurende twee minuten boven een hoog vuur en zet het opzij.

04 Bak de gesneden worstjes bruin en voeg de ui en paprika toe gedurende vijf minuten.

05 Doe het vlees terug in de pan, voeg de tomaten en mosterd toe en verwarm het drie minuten.

06 Bak de eieren met de vloeibare dooiers en snijd de locoto in dunne ringen.

07 Stapel de chips op een schaal, beleg met het vlees en de groenten, de eieren en de locoto-ringen en besprenkel met mayonaise en ketchup.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: fabulousfabs / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / pique-macho