

Patatas bravas

Opskrift til 4 som tilbehør

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

30 minutter

Samlet tid

40 minutter

Ingredienser

Kartofler

- 500 g kartofler
- 2 spsk. olie
- salt og peber

Tomatsauce

- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 3 spsk. olie (jeg bruger olivenolie)
- 1 tsk. sukker
- 2 spsk. balsamico
- 1 tsk. paprika
- 1 nip chili eller cayennepeber
- 1 dåse hakket tomat

Mayo

- 1 dl mayo
- 2 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Start med kartoflerne: tænd ovnen på 200 grader varmluft, rengør kartoflerne (jeg skræller dem ikke) og skær i både.
2. Kom i et ovnfast fad, hæld olie over og drys med salt og peber. Bag i en lille halv time til de er let sprøde uden på og bløde inden i.
3. Imens kartoflerne bages, laves tomatsaucen: hak løg og hvidløg fint og kom det i en gryde med olie. Svits af til det er blødt og kom så sukker, balsamico, paprika og Cayenne ved. Rør det kort sammen og kom så hakket tomat ved. Lad det småsimre til kartoflerne er færdigbagte.
4. Rør mayo og citronsaft sammen
5. Hæld tomatsaucen og mayo hen over kartoflerne, drys evt. lidt friske krydderurter henover – jeg bruger persille eller basilikum.