



# Brandt & Levie-varkensworst met patatas bravas

Met geroosterde bospeen en aioli



## AÏOLI

Voor een Catalaanse aioli heb je niet meer nodig dan olijfolie en knoflook. In veel variaties op dit recept wordt een eidooier toegevoegd, waardoor het eigenlijk een knoflookmayonaise wordt.



Bospeen \*



Paprikapoeder



Nicola aardappelen



Paprika-amandel-varkensworst \*



Geschaafde amandelen



Verse krulpeterselie \*



Aïoli \*



Totaal: 40-45 min.



Glutenvrij



Gemakkelijk



Lactosevrij



Eet binnen 3 dagen

Waan je aan de Costa del Sol met een gerecht vol Spaanse klassiekers. De varkensworst met paprikapoeder en de alom bekende patatas bravas zorgen voor vakantie op je bord. Ook zijn we de aioli natuurlijk niet vergeten. ¡Buen provecho!

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Hapjespan met deksel en bakplaat met bakpapier.

Laten we beginnen met het koken van de **Brandt & Levie-varkensworst met patatas bravas**.



### 1 AARDAPPELEN SNIJDEN

Verwarm de oven op 220 graden en kook ruim water in een pan met deksel voor de bospeen. Schil de **aardappelen** of was ze grondig en snijd in blokjes van 1 cm.

★ **TIP:** Wil je er zeker van zijn dat de aardappelen goed gaar worden? Kook ze dan ongeveer 5 minuten voor. Dep vervolgens droog en bak ze volgens stap 2.



### 2 AARDAPPELEN BAKKEN

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een hapjespan met deksel op middelhoog vuur en bak de **aardappelen**, afgedekt, 25 – 35 minuten. Haal na 20 minuten de deksel van de pan. Schep regelmatig om.



### 4 WORST BAKKEN

Verhit ondertussen de overige olijfolie in een koekenpan met deksel en bak de **varkensworst** in 2 – 3 minuten op middelhoog vuur rondom bruin. Dek de pan af en bak 8 – 10 minuten op middellaag vuur. Keer regelmatig om.



### 5 PETERSELIE HAKKEN

Hak ondertussen de **krulpeterselie** fijn.



### 3 BOSPEEN ROOSTEREN

Verwijder ondertussen het loof van de **bospeen** en snijd in de lengte doormidden. Snijd de eventuele dikkere **penen** in kwarten. Kook de **bospeen** in 6 – 8 minuten beetgaar. Giet af en verdeel over een bakplaat met bakpapier. Meng met 1 el olijfolie per persoon, de helft van het **paprikapoeder** en breng op smaak met peper en zout. Bak 15 – 20 minuten in de oven. Bestrooi de laatste 5 minuten met **amandelschaafsel**.



### 6 SERVEREN

Serveer de **worst** met de **patatas bravas** en de **bospeen**. Garneer de **peen** met **krulpeterselie** en serveer met de **aioli**.

# 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Bospeen (g) *	200	400	600	800	1000	1200
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Nicola aardappelen (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Paprika-amandel-varkensworst (100 g) *	1	2	3	4	5	6
Geschaafde amandelen (g) 8) 19) 22) 25)	5	10	15	20	25	30
Verse krulpeterselie (takjes) 23) *	3	6	9	12	15	18
Aioli (g) 3) 10) 19) 22) *	25	50	75	100	125	150
Zelf toevoegen*						
Olijfolie* (el)	2	4	6	8	10	12
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3648 / 872	655 / 157
Vet totaal (g)	61	11
Waarvan verzadigd (g)	5,7	1,0
Koolhydraten (g)	52	9
Waarvan suikers (g)	14,4	2,6
Vezels (g)	9	2
Eiwit (g)	24	4
Zout (g)	1,9	0,3


## ALLERGENEN

3) Eieren 8) Noten 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 23) Selderij 25) Sesam

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

   #HelloFresh

 Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232 (NL) of +32 0486 70 35 29 (BE).