

# BORRELPLANK Vegan patatas bravas



**1 PLANK = 6 PERSONEN**

🕒 35 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🍅 1 middelgrote ui
- 🍅 2 tenen knoflook
- 🍅 ½ rode peper
- 🍅 80 g winterpeen
- 🍅 500 g koelverse kleine krieltjes
- 🍅 2 el milde olijfolie
- 🍅 1 tl gerookte paprikapoeder hot
- 🍅 200 g tomatenblokjes in blik
- 🍅 30 ml water
- 🍅 ½ el witte wijnazijn

**MATERIAAL:** frituurpan met plantaardige olie, staafmixer, keukenpapier

**ZO MAAK JE HET:**

1. Snipper de ui.
2. Snijd de knoflook fijn.
3. Snijd de rode peper in de breedte in dunne reepjes.
4. Snijd de wortel in kleine blokjes (brunoise).
5. Kook de krieltjes in 9 minuten net gaar.
6. Giet af en laat in het vergiet wat afkoelen.
7. Verhit ondertussen de olie in een steelpan op middelhoog vuur en fruit hierin de ui 3 minuten.
8. Doe de wortel, knoflook, rode peper en gerookte-paprikapoeder erbij en bak 2 minuten mee.
9. Giet de tomatenblokjes met het water in de pan.
10. Voeg de azijn, wat versgemalen peper en eventueel zout toe.
11. Laat op laag vuur 15 minuten koken.
12. Verhit de frituurpan.
13. Bak de krieltjes in delen 5-6 minuten tot goudbruin en knapperig.
14. Laat ze uitlekken op een bord met keukenpapier en schep ze vervolgens op een schaal.
15. Pureer de saus glad met een staafmixer.
16. Schep de saus op de aardappeltjes.

*Eet smakelijk!*

**BRON:** [ah.nl](https://www.ah.nl)

