



# Paprika-amandelvarkensworst met patatas bravas

Met geroosterde wortel en aioli

45 min. • Eet binnen 5 dagen



Bospeen



Paprikapoeder



Vastkokende aardappelen



Paprika-amandel varkensworst



Geschaafde amandelen



Verse krulpeterselie



Aioli

Voorraadkast items

Olijfolie, peper en zout

## Begin goed

Vergeet niet om verse groenten en fruit te wassen en af te wegen voor je begint met koken.

## Benodigheden

Pan met deksel, koekenpan, hapjespan met deksel, bakplaat, bakpapier, koekenpan met deksel

## Ingrediënten voor 1 - 6 personen

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Bospeen* (g)	200	400	600	800	1000	1200
Paprikapoeder (tl)	1	2	3	4	5	6
Vastkokende aardappelen (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Paprika-amandel varkensworst* (100 g) 8)	1	2	3	4	5	6
Geschaafde amandelen* (g) 8)	5	10	15	20	25	30
Verse krulpeterselie* (g)	2½	5	7½	10	12½	15
Aïoli* (g) 3) 10) 19) 22)	25	50	75	100	125	150
<b>Zelf toevoegen</b>						
Olijfolie (el)*	1½	3	4½	6	7½	9
Peper & zout	naar smaak					

\* in de koelkast bewaren

## Voedingswaarden

	Per portie	Per 100g
Energie (kJ/kcal)	4035/965	674/161
Vetten (g)	67	11
Waarvan verzadigd (g)	15,7	2,6
Koolhydraten (g)	62	10
Waarvan suikers (g)	9,7	1,6
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	22	4
Zout (g)	2,3	0,4

## Allergenen:

3) Eieren 8) Noten 10) Mosterd

Kan sporen bevatten van: 19) Pinda's 22) Noten 25) Sezamzaad

## Contact

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.



## 1. Snijden

Verwarm de oven op 220 graden. 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 (zie TIP).

**TIP:** Je krijgt meer aardappelen dan je in dit recept gebruikt. Ben jij een grote eter, of let je niet op je calorie-inname? Gebruik dan alle aardappelen.



## 2. Patatas bravas maken

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 het deksel van de pan. Schep regelmatig om.



## 3. Bospeen roosteren

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



## 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 nog 8 – 10 minuten op middellaag vuur. Keer regelmatig om.



## 5. Peterselie snijden

Snijd de **krulpeterselie** fijn.



## 6. Serveren

Server de **worst** met de patatas bravas en de **bospeen**. Garneer de **peen** met **krulpeterselie** en serveer met de aïoli.

**Eet smakelijk!**