VEGETARISK

Patatas Bravas - tapas med potatis och dippsås

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Friterade potatisbitar att dippa i mustig tomatsås och även gärna med en klick aioli. Klassisk tapa och jättegott!

Råstekt potatis är ingen sensation men om man lägger tid på en kryddstark, fin tomatsås förvandlas potatisen till en äkta spansk tapa.
Jag har använt Ginos Pizzasås som grund (skippa basilikan i receptet) och sedan satt ordentlig spansk fart på den med olika kryddor. Krydda till den hetta du gillar.
Du kan också använda färdig tomatsås som du kryddar enligt receptet men lägg då till torkad oregano.
Lagar du egen tomatsås (som håller i kylen att ha till annat gott) måste du lägga till ett par timmar på tillagningstiden. Men det är det värt :)

30

INGREDIENSER

Patatas
500 g potatis, skalad, skuren i munsbitar
olja till stekning
salt

Dippsås
1 dl ginos pizzasås el färdig tomatsås
0.5 msk vinäger
1 tsk paprikapulver
cayennepeppar el annat chilipulver
1 vitlöksklyfta
olivolja
servera eventuellt även med aioli

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda i alla kryddorna utom vitlöken i tomatsåsen. Ta lite i taget och smaka noga av hela vägen. Smaka, smaka och lägg till tills du tycker såsen är perfekt. Den ska vara rejält kryddstark. Tillsätt nu vitlök - pressad, hackad el riven. (Jag väntar alltid med färsk vitlök till sist för annars tar vitlökssmaken över och man får inte fason på de andra smakerna.)
Låt sedan smakerna mogna medan du förbereder potatisen. Strax före serveringen smakar du av igen, korrigerar om det behövs.

2. Skär potatiden i tärningar eller munsbitar. Stek dem i rejält med olja tills de har fin färg och är mjuka rakt igenom. Känn efter med potatissticka. Salta. Servera potatisen med såsen (och eventuellt aioli) bredvid i dippskål.