



# De Kookjuf

## Patatas Bravas

### Ingrediënten

- 12 kleine ongeschilde vastkokende aardappels
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- pikant paprikapoeder
- 1 teen knoflook
- 1 theelepels cayennepeper
- zout en versgemalen zwarte peper

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 220 graden
2. Was en schrob de aardappels onder de koude kraan
3. Snijd in kleine parten
4. Ontvel de knoflook en pers deze
5. Meng de knoflook met de overige kruiden, de olie en de azijn
6. Giet deze over de aardappelpartjes
7. Zet in de oven en rooster ze circa 20-30 minuten
8. Serveer met aioli

### Aioli

2 (gepasteuriseerde) eierdooiers flink losroeren met flinke theelepel Franse mosterd, zout, peper en scheutje azijn. Voeg een paar teentjes geperste knoflook toe.  
Roer zonnebloemolie druppel voor druppel al roerende met een garde toe. Zodra de mayonaise gaat binden, mag er meer bij. De mayonaise wordt dikker naarmate er meer olie bij zit.  
Reken op 5-10 minuten flink kloppen met de garde.