

Patatas bravas met kip en tomaat

De beroemde Spaanse tapa, maar dan als complete, makkelijke maaltijd.



Ingrediënten

- **700 gram** opbakaardappelen (koelvers)
- **2 eetlepels** olijfolie
- **1 zakje** tacomix (28 gram)
- **3 stuks** paprikamix
- **300 gram** kipfiletblokjes
- **400 gram** tomatenblokjes (blik)
- **4 eetlepels** mayonaise
- **0,5 stuks** citroen

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de airfryer voor op 200°C. Meng in een kom de aardappelen met 2 eetlepels olijfolie en de helft van de tacomix. Doe de aardappelen in het mandje van de airfryer en bak in 12 minuten krokant. Schep halverwege om.
- 2 Snipper intussen de ui en snijd de paprika's in reepjes. Verhit de rest van de olie in een hapjespan. Bak de kipplokjes rondom aan. Voeg de ui, paprika en overige tacomix toe en bak 3 minuten mee.
- 3 Voeg de tomatenblokjes toe, breng aan de kook en laat op een lage stand inkoken tot een dikke saus.
- 4 Meng de mayonaise met het uitgeperste citroensap
- 5 Verdeel de aardappelen over een schaal en schep de saus met de kip en groenten erover. Sprenkel de mayo over de schaal.

Tips

- Geen airfryer? Je oven kan het ook prima aan. Gebruik de heteluchtstand en verwarm goed voor. Verhoog de temperatuur met 15 °C ten opzichte van het airfryer recept. Reken op ongeveer een kwart extra bereidingstijd. Voor het beste krokante resultaat leg je je gerecht op een rooster, zodat de hete lucht overal goed bij kan. Halverwege even keren of omschudden maakt het helemaal af.

Toegevoegd door Matthieu