



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Albóndigas con patatas bravas – Spanska köttbullar i tomatsås med rostad potatis och aioli

## Patatas bravas

Potatis 400 g  
● Bakplåtspapper 1 st  
● Salt ½ tsk  
Torkad oregano ½ förp  
Paprikapulver ½ förp  
Aioli 1 förp

## Albóndigas

Chorizofärs 250 g

## Tomatsås

Röd paprika 1 st  
Rödlök ½ st  
Vitlök 2 klyftor  
Krossade tomater 1 förp  
● Vatten 1 dl  
Rökt paprikapulver 1 förp  
Kycklingbuljong 1 påse

## Sallad

Rödlök ½ st  
Snacksoliver 1 förp  
Citron 1 st  
Mixsallad 50 g  
Krutonger 1 förp

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,  
Salt, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Patatas bravas:** Skär potatis i mindre bitar. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med salt, oregano, paprikapulver och olivolja. Rosta i mitten av ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och har fått fin färg.
3. **Albóndigas:** Forma chorizofärs till små köttbullar, ca 12 st. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek köttbullarna runtom på medelvärme tills de fått en fin stekyta. Lägg över på en tallrik.
4. **Tomatsås:** Skär paprika i små tärningar. Finhacka rödlök och vitlök. Tillsätt eventuellt lite mer olivolja till den använda stekpannan och fräs alla grönsaker ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, vatten, rökt paprikapulver och kycklingbuljong. Koka upp och lägg sedan ner de stekta köttbullarna, låt allt sjuda ca 12 min, tills köttbullarna är genomstekta.
5. **Sallad:** Strimla rödlök och lägg i en salladsskål. Tillsätt pressad saft från citron och olivolja. Vänd ner mixsallad precis innan servering. Toppa salladen med oliver och krutonger.
6. Lägg den rostade potatisen på ett fat och ringla aioli över. Servera till albóndigas i tomatsås och sallad.