

Patatas bravas

Ingredienser

500 g kartofler
Olie
Salt
Peber
Oliven olie
2 fed hvidløg
500 g tomater
1 tsk. Sukker
½ tsk. Salt
1½ tsk. Æbleeddike
Tabasco efter smag

Fremgangsmåde

Kartoflerne skylles, koges og afkøles. De skæres herefter i tern, og steges sprøde på en pande.
Tomatsauce: Varm olie op, og rist hvidløg let. Tilsæt resten og lad det koge lidt. Blend og kog ind til en sauce.
Serveres på et stort fad med saucen hældt over kartoflerne.

