



LET'S GO TAPAS

PATATAS BRAVAS.

Patatas Bravas är nog en av de mest kända tapasrätterna.
Med vår krydda är det bara att blanda, steka och njuta!

🍴 ENKEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

1 kg Fast potatis
3 msk Patatas Bravas krydda

Olivolja



GÖR SÅ HÄR:

1. Skölj av och dela potatisen i mindre bitar.
2. Ringla över olivolja och strö över Patatas Bravas kryddan, blanda väl.
3. Lägg i en ugnsfast form och tillaga i mitten av ugnen på 225°C. Känn med sticka när potatisen är klar.
4. Servera med majonnäs eller en het sås.

TIPS!

Mixa Pepperballs utan olja till sås – supergott till potatisen.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom
PAULochTHOM
www.paulochthom.se