

# Patat in een puntzak met speciale sausjes

Bron: Allerhande 2 2013



🍳 bijgerecht

👤 4 personen

🕒 25 min 25 min

## Ingrediënten

1 zak ovenfrites (1 kg diepvries)

1 kleine ui

2 augurken

8 el ketchup

4 el crème fraîche

4 el halvanaise

15 g verse bieslook

2 tenen knoflook

## Bereiden

**VOOR PATAT:** Laat de oven warm worden en kijk op de zak hoe je de patat in de oven klaar maakt. Terwijl de patat in de oven ligt, kun jij één van de sausjes gaan maken!

**VOOR SAUSJE SPECIAAL:** Snij 1 kleine ui in zo klein mogelijke stukjes. Snijd 2 augurken ook in heel kleine stukjes. Mix ze samen met 8 eetlepels ketchup.

## Voedingswaarden

*(per eenpersoonsportie)*

Energie: 555 kcal

Eiwit: 9 g

Vet: 25 g

Koolhydraten: 71 g

## VOOR KNOFLOOKSAUSJE MET BIESLOOK:

**STAP 1** Doe 4 eetlepels crème fraîche en 4 eetlepels halvanaise in een kom en roer ze door elkaar.

**STAP 2** Knip 15 gram verse bieslook boven de kom in kleine stukjes. Pel de schil van 2 tenen knoflook en pers de knoflook in een knoflookpers. Doe dat ook in de kom. Roer alles door elkaar.

### TIP

Een patatzak maak je van een stuk gewoon papier en een stuk bakpapier. Ze moeten even groot zijn. Leg ze op elkaar, het bakpapier boven, en rol ze dan samen schuin op. De bedoeling is dat je zo de vorm van een patatzak krijgt. Plak de uiteinden vast met stukjes plakband.