

## Ingrediënten

Aardappelen  
Zeezout 1 recept  
Mojo verde - Canarische groene  
saus 1 recept  
Mojo picon -  
Canarische rode saus

**Tijd:** 10-20 min.

**Eigen\_keuken:** Ja

**Vegetarisch:** Nee

## Papas arrugadas - Canarische aardappelen

### Bereidingswijze

Het beste resultaat verkrijg je door kleine, nieuwe aardappelen te nemen. Was deze flink, maar laat ze in de schil. Doe ze in een kookpot en zet ze onder water. Doe er flink wat zeezout bij, origineel worden deze aardappelen afgekookt in zeewater. De juist hoeveelheid kan je testen door er zoveel zout bij te doen, zodoende dat de aardappel niet meer zinkt naar de bodem. Kook ze gaar. Giet de aardappelen af en doe ze terug in de kookpot. Plaats terug op laag vuur en laat alle water verdampen. Schud met de kookpot zodat het zeezout kristaliseert. Dien op met Canarische sauzen.

### Serveertips

Mojo verde - Canarische groene saus  
Mojo picon - Canarische rode  
saus  
Zie bij mijn recepten voor de saus

