

Εντυπωσιακό ορεκτικό για το γιορτινό τραπέζι, αυτή η δίχρωμη πατατοσαλάτα με παντζάρια θα εντυπωσιάσει τόσο με τη γεύση όσο και με την εμφάνισή της!

Τι θα χρειαστείτε

3 μέτριες πατάτες

3 μικρά βρασμένα παντζάρια

1 μικρό κρεμμύδι

3 κ.σ. μαγιονέζα

4-5 κλωνάρια μαϊντανό, μόνο τα φύλλα

2 μικρές σκελίδες σκόρδο

2-3 κ.σ. ξύδι

50 γρ. φιλοκομμένο καρύδι

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Γιορτινή δίχρωμη πατατοσαλάτα με παντζάρια

Εκτέλεση συνταγής

Καθαρίζουμε και βράζουμε τις πατάτες.

Ταυτόχρονα, ψιλοκόβουμε τα παντζάρια, αλατοπιπερώνουμε, τα περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, 1 κ.σ. ξύδι και τα ανακατεύουμε πολύ καλά με το ψιλοκομμένο σκόρδο.

Στραγγίζουμε τις πατάτες και τις αφήνουμε λίγο να κρυώσουν.

Τις πατάμε ελαφρά με το εργαλείο του πουρέ. Δε μας πειράζει να μείνουν κομματάκια.

Αλατοπιπερώνουμε, βάζουμε 1-2 κ.σ. ξύδι, 2 κ.σ. ελαιόλαδο, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο, το μαϊντανό ψιλοκομμένο και τη μαγιονέζα και ανακατεύουμε καλά.

Στη φόρμα του κέικ, στρώνουμε μεμβράνη να καλυφθούν ο πάτος και τα τοιχώματα.

Στρώνουμε τη μισή ποσότητα της πατατοσαλάτας στον πάτο της φόρμας.

Βάζουμε το μίγμα των παντζαριών σε μία στρώση.

Καλύπτουμε με την υπόλοιπη πατατοσαλάτα.

Τυλίγουμε με τη μεμβράνη και βάζουμε την πατατοσαλάτα στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.

Ανοίγουμε τη μεμβράνη, αναποδογυρίζουμε τη φόρμα σε πιατέλα και αφαιρούμε την υπόλοιπη μεμβράνη.

Μπορούμε να γαρνίρουμε αν θέλουμε με ρόδι, κάπαρη ή ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι.

Κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε.

Είναι πολύ νόστιμη συνοδευτική σαλάτα και ελπίζω να σας αρέσει!

Καλές γιορτές!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την [Κλασική πατατοσαλάτα](#)

Γιορτινή δίχρωμη πατατοσαλάτα με παντζάρια

Βήμα προς Βήμα

1

Καθαρίζουμε και βράζουμε τις πατάτες. Ταυτόχρονα, ψιλοκόβουμε τα παντζάρια, αλατοπιπερώνουμε, τα περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, 1 κ.σ. ξύδι και τα ανακατεύουμε πολύ καλά με το ψιλοκομμένο σκόρδο. Στραγγίζουμε τις πατάτες και τις αφήνουμε λίγο να κρυσώσουν. Τις πατάμε ελαφρά με το εργαλείο του πουρέ. Δε μας πειράζει να μείνουν κομματάκια. Αλατοπιπερώνουμε, βάζουμε 1-2 κ.σ. ξύδι, 2 κ.σ. ελαιόλαδο, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο, το μαϊντανό ψιλοκομμένο και τη μαγιονέζα και ανακατεύουμε καλά. Στη φόρμα του κέικ, στρώνουμε μεμβράνη να καλυφθούν ο πάτος και τα τοιχώματα. Στρώνουμε τη μισή ποσότητα της πατατοσαλάτας στον πάτο της φόρμας. Βάζουμε το μίγμα των παντζαριών σε μία στρώση. Καλύπτουμε με την υπόλοιπη πατατοσαλάτα. Τυλίγουμε με τη μεμβράνη και βάζουμε την πατατοσαλάτα στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες. Ανοίγουμε τη μεμβράνη, αναποδογυρίζουμε τη φόρμα σε πιατέλα και αφαιρούμε την υπόλοιπη μεμβράνη. Μπορούμε να γαρνίρουμε αν θέλουμε με ρόδι, κάπαρη ή ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι. Κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε. Είναι πολύ νόστιμη συνοδευτική σαλάτα και ελπίζω να σας αρέσει! Καλές γιορτές! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την Κλασική πατατοσαλάτα

2

Ταυτόχρονα, ψιλοκόβουμε τα παντζάρια-

3

Αλατοπιπερώνουμε, τα περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο, 1 κ.σ. ξύδι και τα ανακατεύουμε πολύ καλά με το ψιλοκομμένο σκόρδο.

4

Στραγγίζουμε τις πατάτες και τις αφήνουμε λίγο να κρυσώσουν. Τις πατάμε ελαφρά με το εργαλείο του πουρέ. Δε μας πειράζει να μείνουν κομματάκια.

5

Αλατοπιπερώνουμε, βάζουμε 1-2 κ.σ. ξύδι, 2 κ.σ. ελαιόλαδο, το κρεμμύδι ψιλοκομμένο, το μαϊντανό ψιλοκομμένο και τη μαγιονέζα και ανακατεύουμε καλά.

6

Στη φόρμα του κέικ, στρώνουμε μεμβράνη να καλυφθούν ο πάτος και τα τοιχώματα.

7

Στρώνουμε τη μισή ποσότητα της πατατοσαλάτας στον πάτο της φόρμας. Βάζουμε το μίγμα των παντζαριών σε μία στρώση. Καλύπτουμε με την υπόλοιπη πατατοσαλάτα. Τυλίγουμε με τη μεμβράνη και βάζουμε την πατατοσαλάτα στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες. Ανοίγουμε τη μεμβράνη, αναποδογυρίζουμε τη φόρμα σε πιατέλα και αφαιρούμε την υπόλοιπη μεμβράνη. Μπορούμε να γαρνίρουμε αν θέλουμε με ρόδι, κάπαρη ή ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι. Κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε. Είναι πολύ νόστιμη συνοδευτική σαλάτα και ελπίζω να σας αρέσει! Καλές γιορτές! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την Κλασική πατατοσαλάτα

8

Βάζουμε το μίγμα των παντζαριών σε μία στρώση.

9

Καλύπτουμε με την υπόλοιπη πατατοσαλάτα.

10

Τυλίγουμε με τη μεμβράνη και βάζουμε την πατατοσαλάτα στο ψυγείο για τουλάχιστον 4 ώρες.

11

Ανοίγουμε τη μεμβράνη, αναποδογυρίζουμε τη φόρμα σε πιατέλα και αφαιρούμε την υπόλοιπη μεμβράνη.

12

Μπορούμε να γαρνίρουμε αν θέλουμε με ρόδι, κάπαρη ή ψιλοκομμένο κρεμμυδάκι. Κόβουμε σε μερίδες και σερβίρουμε. Είναι πολύ νόστιμη συνοδευτική σαλάτα και ελπίζω να σας αρέσει! Καλές γιορτές! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και την Κλασική πατατοσαλάτα