

Οι πατάτες είναι νόστιμες, εύκολες στο μαγείρεμα και ταιριάζουν με τόσα πολλά υλικά. Σε κρατάνε χορτάτο και στην περίοδο της νηστείας και της Σαρακοστής είναι μια πολύ θρεπτική και καλή λύση. Στην πατατοσαλάτα προσθέτουμε ότι μας αρέσει. Το λεμόνι με το ταχίνι είναι ένα υπέροχο ντρέσινγκ που αγκαλιάζει τις πατάτες και τους προσδίδει ακόμα πιο πλούσια και γεμάτη γεύση. Το κρεμμύδι, η κάπαρη, το αγγουράκι τουρσί και η λιαστή ντομάτα ταιριάζουν επίσης πολύ ωραία και ανεβάζουν τη γεύση σε άλλο επίπεδο! Γιατί είπαμε, η νηστεία δεν είναι ανάγκη να είναι βαρετή!

Τι θα χρειαστείτε

3 μέτριες πατάτες

1 μέτριο ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο

2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

4-5 αγγουράκια τουρσί σε ροδέλες

1-2 κουταλιές της σούπας κάπαρη ξαλμυρισμένη

1 χούφτα ψιλοκομμένο μαϊντανό

1-2 κουταλιές του γλυκού ψιλοκομμένο φρέσκο δυόσμο (αν έχετε)

3-4 λιαστές ντομάτες ψιλοκομμένες

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο (αν δεν το νηστεύετε)

1,5 -2 κ.γλ. ταχίνι

1,5-2 κ.γλ. μουστάρδα

Χυμός λεμονιού

Πλένουμε πολύ καλά τις πατάτες και τις βράζουμε με τη φλούδα. Αφού κρυώσουν λίγο και μπορούμε να τις πιάσουμε αφαιρούμε τη φλούδα με ένα μαχαίρι. Κόβουμε τις πατάτες σε ροδέλες ή κυβάκια. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κρεμμύδι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, την κάπαρη και τη λιαστή ντομάτα σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε το μαϊντανό και το δυόσμο. Ετοιμάζουμε το ντρέσινγκ,-αναμιγνύοντας-το ελαιόλαδο, το λεμόνι, το ταχίνι και τη μουστάρδα. Το προσθέτουμε στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε να αγκαλιάσει την πατατοσαλάτα μας. Ιδανικά, αφήνουμε τα υλικά να ανταλλάξουν γεύσεις και αρώματα για κάποια ώρα εντός ή εκτός ψυγείου. Καλή όρεξη!

- 1 Πλένουμε πολύ καλά τις πατάτες και τις βράζουμε με τη φλούδα.
- 2 Αφού κρυώσουν-αφαιρούμε τη φλούδα με ένα μαχαίρι.
- 3 Κόβουμε τις πατάτες σε ροδέλες ή κυβάκια.
- 4 Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι.
- 5 Προσθέτουμε το κρεμμύδι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, την κάπαρη και τη λιαστή ντομάτα-σε ένα μεγάλο μπολ και ανακατεύουμε.
- 6 Προσθέτουμε το μαϊντανό και το δυόσμο.
- 7 Ετοιμάζουμε το ντρέσινγκ,-αναμιγνύοντας-το ελαιόλαδο, το λεμόνι, το ταχίνι και τη μουστάρδα.
- 8 Το προσθέτουμε στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε να αγκαλιάσει την πατατοσαλάτα μας.
- 9 Ιδανικά, αφήνουμε να ανταλλάξουν τα υλικά αρώματα και γεύσεις για κάποια ώρα και μετά σερβίρουμε. Καλή όρεξη!