

Σκορδαλιά με Πατάτες και Ταχίνι

Ένα μίνι αφιέρωμα στις πατάτες με μία πεντανόστιμη νηστίσιμη συνταγή!

Διάβασε επίσης τα παρακάτω σχετικά άρθρα:



[3 τρόποι για μακρόχρονη συντήρηση πατάτας](#)

[Πως να αποθηκεύσεις τις πατάτες](#)

[Πατάτα: Χρυσή τροφή Μαγειρικής Οικονομίας](#)

Ντοματοπατάτα



Αυτή η συνταγή είναι από αυτές που αποκαλώ συνταγές «τραπεζιού» επειδή μπορείς να την φτιάξεις στο πιάτο σου ενώ τρως, συνδυάζοντας υλικά που έχεις μπροστά σου. Όπως και πολλές παρόμοιες συνταγές «τραπεζιού», έτσι και αυτήν την εμπνεύστηκα κατά την διάρκεια της στρατιωτικής μου θητείας, συνδυάζοντας τις πατάτες φούρνου με τα υλικά της σαλάτας και προσθέτοντας κάρυ και αποξηραμένο μαϊντανό που κουβαλώ μαζί σε ένα μικρό βαζάκι.

- 1 μερίδα πατάτες βραστές ή φούρνου
- ½ ψιλοκομμένη πιπεριά
- 1 ντομάτα κομμένη σε μικρά κομμάτια

? ψιλοκομμένο κρεμμύδι

5 ελιές Καλαμών

½ κουταλιά αποξηραμένο μαϊντανό

½ κουταλάκι κάρυ Λίγο ελαιόλαδο

Αλάτι-πιπέρι

Λιώνεις τις πατάτες με ένα πιρούνι. Αν δεν έχεις έτοιμες, κόβεις 2 μέτριες σε σχετικά μικρά κομμάτια και τις βράζεις για 15 λεπτά να μαλακώσουν. Ψιλοκόβεις τις ελιές, την πιπεριά και το κρεμμύδι. Τα ανακατεύεις όλα μαζί και προσθέτεις λίγο ελαιόλαδο και αλάτοπίπερο. Αν οι πατάτες είναι μαγειρεμένες με αρκετό λάδι δεν χρειάζεται να προσθέσεις άλλο. Το ίδιο ισχύει και για το αλατοπίπερο.
