



Petru Vaselo

## Kotys

Cartofi noi cu sos de tarhon

pentru 2 persoane  
timp de preparare 45 min

250 g cartofi noi tăiați în jumătate  
uleiului de măsline  
1 cățel de usturoi tocat mărunt  
ridichi tăiate subțire  
câteva frunze de rucola

Pentru sosul de tarhon:

20 g rucola  
20 g baby spanac  
1 linguriță muștar Dijon  
1 linguriță de capere  
2 lingurițe de tarhon  
de legătură de tarhon  
1 lingură suc de lămâie  
2 linguri de ulei de măsline

Încălziți cuptorul la 200° C/ventilator sau 180° C/gaz 6. Amestecați cartofii noi cu puțin ulei de măsline, usturoiul și condimentele într-o tavă de copt. Coaceți timp de 20-30 min. sau până capătă o culoare aurie și crocantă.

Pentru a prepara sosul de tarhon, puneți toate ingredientele și 1 lingură de apă într-un blender. Se mixează până se omogenizează - ar trebui să fie bogat, verde și gros. Condimentați și adăugați puțin suc de lămâie.

Se acoperă baza a două farfurii cu sos. Adăugați cartofii deasupra sosului și ornați cu ridichi, frunze de rucola și câteva picături de ulei de măsline.