

Petro Vaselo

The soul of our soil

Kotys

CARTOFI NOI CU SOS DE TARHON

pentru 2 persoane

timp de preparare 45 min

INGREDIENTE:

- 6 250 g cartofi noi tăiați în jumătate
- ulei de măsline
- 1 cățel de usturoi tocat mărunt
- ridichi tăiate subțire
- câteva frunze de rucoala

Pentru sosul de tarhon:

- 20 g rucoala
- 20 g baby spanac
- 1 linguriță muștar Dijon
- 1 linguriță de capere
- 2 lingurițe de tarhon
- ½ legătură de tarhon
- 1 lingură suc de lămâie
- 2 linguri de ulei de măsline

MOD DE PREPARARE:

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 rucoala și câteva picături de ulei de măsline