

## Τραγανές πατάτες φούρνου με μπαχαρικά & 2 λαχταριστές σος

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 12 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 1 ώρα **Χρόνος αναμονής:**  
- **Σκεύος:** -

### Υλικά για τις πατάτες:

- 5 μέτριες πατάτες
- 2 κ.σ. σάλτσα σόγιας
- 5 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. αποξηραμένο κρεμμύδι σκόνη
- 1 κ.σ. αποξηραμένο σκόρδο σκόνη
- 1 ½ κ.σ. καπνιστή ή γλυκιά πάπρικα
- ¼ κ.γ. τσίλι (ή πιπέρι καγιέν) σκόνη
- 1 κ.γ. ξερό θυμάρι
- 1 κ.γ. ξερή ρίγανη
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για την σος μουστάρδας:

- 4 κ.σ. γιαούρτι στραγγιστό
- 3 κ.σ. Hellmann's Μουστάρδα Απαλή
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- ½ κ.γ. αποξηραμένο σκόρδο σε σκόνη
- χυμό από ½ λεμόνι
- ξύσμα από ½ λεμόνι
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για την σος κέτσαπ:

- 3 κ.σ. γιαούρτι στραγγιστό
- 3 κ.σ. Hellmann's Κέτσαπ Με Γλυκαντικό από το φυτό Stevia
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα
- ½ κ.γ. αποξηραμένο κρεμμύδι σκόνη
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ετοιμάζουμε τις πατάτες. Τις πλένουμε πολύ καλά (αν χρειαστεί τις βουρτσίζουμε με καθαρό υγρό σφουγγαράκι) και δεν τις ξεφλουδίζουμε. Τις κόβουμε κυδωνάτες (αν είναι μεγάλες και στη μέση).

2) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε την σάλτσα σόγιας με το ελαιόλαδο, το αποξηραμένο κρεμμύδι, το σκόρδο, την καπνιστή πάπρικα, το τσίλι (ή το πιπέρι καγιέν), το θυμάρι, τη ρίγανη, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

3) Ρίχνουμε τις πατάτες στο μπολ και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν όλες.

4) Βάζουμε τις πατάτες σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα σε μία στρώση.

5) Ψήνουμε τις πατάτες σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις, για περίπου 60 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες, να είναι τραγανές απ' έξω και να πάρουν χρώμα. Στην μέση του ψησίματος τις ανακατεύουμε μια-δυό φορές.

6) Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε τις σος. Για την σος μουστάρδας ανακατεύουμε καλά σε μπολ το γιαούρτι, την Απαλή Μουστάρδα Hellmann's, το ελαιόλαδο, το αποξηραμένο σκόρδο, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

7) Για την σος κέτσαπ ανακατεύουμε σε άλλο μπολ το γιαούρτι, την Κέτσαπ με γλυκαντικό από το φυτό Stevia Hellmann's, το ελαιόλαδο, την καπνιστή πάπρικα, το αποξηραμένο κρεμμύδι, αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.

8) Βάζουμε τις 2 σος στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα. Σερβίρουμε τις πατάτες ζεστές, συνοδεία των σος.