

## **Ζεστή πατατοσαλάτα με πατάτες, γλυκοπατάτες & σάλτσα λιαστής ντομάτας**

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** -

Φυλάμε την leftover πατατοσαλάτα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες, όμως ιδανικά σερβίρεται την ίδια μέρα.

### **Υλικά για την πατατοσαλάτα**

- 700 γρ. πατάτες baby, κομμένες στη μέση ή σε τέταρτα
- 2 μεγάλες γλυκοπατάτες, σε κύβους
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 1 κ.γ. ξερή ρίγανη
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 4-5 κλωναράκια φρέσκια ρίγανη

### **Υλικά για τη σάλτσα:**

- 12 λιαστές ντομάτες EDEM
- 2 κ.σ. ταχίνι
- χυμό από ½ λεμόνι
- 60 ml ελαιόλαδο
- ½ κ.γ. γλυκιά πάπρικα
- ½ κ.γ. ξερή ρίγανη
- ¼ κ.γ. μπούκοβο
- 3-4 κ.σ. κρύο νερό

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Ραντίζουμε τις πατάτες baby, τις γλυκοπατάτες και τα σκόρδα με 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι και την ξερή ρίγανη. Ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν όλα τα υλικά και απλώνουμε σε μία στρώση σε ταψί φούρνου περασμένο με λαδόκολλα.

2) Ψήνουμε τις πατάτες και τις γλυκοπατάτες σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις, για περίπου 45 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να ψηθούν.

3) Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο, αφαιρούμε προσεκτικά τις σκελίδες σκόρδο και τις βάζουμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι).

4) Προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες Εἶδη, το ταχίνι, το χυμό λεμονιού, το ελαιόλαδο, την πάπρικα, τη ρίγανη και το μπούκοβο και πολτοποιούμε καλά (θα παραμείνουν κάποια κομματάκια λιαστής ντομάτας).

5) Προσθέτουμε λίγο νερό (3-4 κ.σ.) και ξαναχτυπάμε για να φτάσουμε στο επιθυμητό αποτέλεσμα, δηλαδή να έχουμε πηχτή σάλτσα, αλλά και ελαφρώς ρευστή.

6) Μεταφέρουμε τις ψημένες πατάτες και γλυκοπατάτες σε μπολ, περιχύνουμε με τη σάλτσα, ανακατεύουμε απαλά και για το σερβίρισμα, πασπαλίζουμε με φυλλαράκια φρέσκιας ρίγανης (ή φρέσκο κρεμμυδάκι κ.λ.π.)

Η πατατοσαλάτα σερβίρεται ζεστή ή σε θερμοκρασία δωματίου.