

Τραγανές πατάτες φούρνου με αρωματική σάλτσα γιαουρτιού

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 50 λεπτά

Υλικά για τις πατάτες:

- 750 γρ. πατάτες baby
- 1 κ.γλ. ρίγανη ξερή
- 1 κ.γλ. πάπρικα καπνιστή
- 1 κ.γλ. πάπρικα γλυκιά
- ½ κ.γλ. κύμινο
- ½ κ.γλ ginger σκόνη
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη σάλτσα γιαουρτιού:

- 400 γρ. [γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ Στραγγιστό κλασικό](#)
- 3 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.σ. μουστάρδα
- ξύσμα & χυμό 1 λεμονιού
- 2 κ.σ. κόλιανδρο ή μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο, πολτοποιημένη (προαιρετικά)
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα
- 2 κ.σ. κάππαρη, ψιλοκομμένη
- φύλλα κόλιανδρου ή μαϊντανού

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με τις πατάτες. Τις κόβουμε σε λεπτές φέτες περίπου 1 εκ. και τις βάζουμε σε μεσαία κατσαρόλα. Γεμίζουμε με νερό βρύσης μέχρι να καλυφθούν οι πατάτες, αλατίζουμε και βράζουμε σε μέτρια φωτιά για 6-8 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν καλά αλλά όχι τελείως. Μετράμε τον χρόνο από την ώρα που θα πάρει βράση το νερό. Τις στραγγίζουμε και τις απλώνουμε σε πετσέτα ή χαρτί κουζίνας να στεγνώσουν όσο το δυνατόν καλύτερα.

2) Απλώνουμε τις πατάτες σε ταψί φούρνου όπου έχουμε στρώσει λαδόκολλα. Ραντίζουμε με το μισό ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και τις πασπαλίζουμε με τα μισά

μπαχαρικά. Τις γυρίζουμε και επαναλαμβάνουμε με το υπόλοιπο ελαιόλαδο και τα υπόλοιπα μπαχαρικά. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο, στις αντιστάσεις, στους 200°C για 40 λεπτά ή μέχρι να ψηθούν καλά και να χρυσίσουν, γυρίζοντας τις πατάτες 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

3) Παράλληλα φτιάχνουμε τη σάλτσα γιαουρτιού. Ανακατεύουμε το [γιαούρτι ΔΩΔΩΝΗ](#) [Στραγγιστό κλασικό](#) με όλα τα υπόλοιπα υλικά σε ένα μπολ. Βάζουμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα.

4) Μόλις ψηθούν οι πατάτες, τις αφήνουμε για 10 λεπτά να κρυώσουν. Σερβίρουμε απλώνοντας τη σάλτσα γιαουρτιού σε ένα πιάτο, τοποθετούμε από πάνω τις πατάτες και πασπαλίζουμε με το φρέσκο κρεμμυδάκι, την κάπαρη και λίγα φρέσκα φύλλα κόλιανδρου ή μαϊντανού.