

Τραγανά chips φούρνου από πατατόφλουδες & σπιτικό ranch dressing

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 1 ώρα - 35 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά

Διατηρούνται στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά για τα chips:

- φλούδες από 2-3 πατάτες ή όσες έχουμε χρησιμοποιήσει
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το μείγμα μπαχαρικών:

- 1 κ.γλ. ξερό κόλιανδρο
- 1 κ.γλ. πάπρικα καπνιστή ή ½ κ.γλ. πάπρικα καυτερή
- 1 κ.γλ. πάπρικα γλυκιά
- ½ κ.γλ. κύμινο
- ½ κ.γλ ginger σκόνη

Υλικά το για σπιτικό ranch:

- 4-5 κ.σ. (περίπου 100 γρ.) [Hellmann's Vegan Mayo Garlic](#)
- 3 κ.σ. ρόφημα σόγιας
- χυμό και ξύσμα από ½ λάιμ
- ¼ πράσινη καυτερή πιπεριά, ψιλοκομμένη
- 1 κ.σ. μηλόξυδο
- ½ ματσ. άνηθο, ψιλοκομμένο
- ½ ματσ. κόλιανδρο, ψιλοκομμένο
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Πριν χρησιμοποιήσουμε τις πατάτες τις πλένουμε πολύ καλά τρίβοντας τις με ένα σφουγγάρι. Τις ξεφλουδίζουμε με ένα πίλερ (όχι με μαχαίρι γιατί θέλουμε να είναι λεπτές) και τις βάζουμε για 1 ώρα σε ένα μπολ με κρύο νερό έτσι ώστε να βγάλουν το πολύ άμυλο τους και να γίνουν πιο τραγανές στο ψήσιμο.
- 2) Όσο οι πατάτες είναι στο νερό ετοιμάζουμε το μείγμα μπαχαρικών. Σε ένα βαζάκι ή σε ένα μικρό μπολ βάζουμε τον ξερό κόλιανδρο, την καπνιστή πάπρικα, τη γλυκιά πάπρικα, το κύμινο και τη σκόνη ginger και ανακατεύουμε.

- 3) Ξεπλένουμε τις φλούδες πατάτας με κρύο νερό και τις στεγνώνουμε πολύ καλά ανάμεσα σε 2 πετσέτες.
- 4) Μεταφέρουμε τις φλούδες σε ένα μεγάλο ταψί περασμένο με λαδόκολλα, τις περιχύνουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο ή παραπάνω αν έχουμε πολλές φλούδες έτσι ώστε να καλυφθούν όλες καλά και αλατοπιπερώνουμε.
- 5) Ψήνουμε σε πολύ καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στον αέρα για 20-25 λεπτά, ανακατεύοντας τις φλούδες στον μισό χρόνο ψησίματος έτσι ώστε να βγουν πιο τραγανές. Μόλις βγουν από τον φούρνο πασπαλίζουμε με το μείγμα μπαχαρικών όσο είναι ακόμη ζεστές.
- 6) Όσο ψήνονται οι φλούδες, ετοιμάζουμε τη σάλτσα μας. Σε ένα μπολ βάζουμε το ρόφημα σόγιας, το μηλόξυδο, τον χυμό και το ξύσμα από το λάιμ ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε στην άκρη για 3-4 λεπτά. Στην συνέχεια προσθέτουμε την [Hellmann's Vegan Mayo Garlic](#), την καυτερή πιπεριά, τον άνηθο και τον κόλιανδρο, 1 κ.σ. ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε να ομογενοποιηθούν καλά. Δοκιμάζουμε και διορθώνουμε αν χρειάζεται.
- 7) Σερβίρουμε τα chips μας ζεστά μαζί με τη σάλτσα.
- 8) Φυλάμε τις φλούδες από τις πατάτες σε ένα δοχείο αεροστεγώς κλεισμένο με νερό στο ψυγείο για 2-3 μέρες αλλάζοντας το νερό κάθε μέρα.

SUPER TIP: Αν δεν έχουμε αρκετές φλούδες πατάτας μπορούμε να διατηρήσουμε όσες έχουμε στο ψυγείο σε ένα δοχείο με αεροστεγές κλείσιμο για 2-3 μέρες καλυμμένες με νερό και κάθε φορά που προσθέτουμε νέες αλλάζουμε το νερό στο δοχείο.

Φυλάμε το μείγμα μπαχαρικών σε δοχείο αεροστεγώς κλεισμένο για τα επόμενα chips.