



Πατατοσαλάτα με σως καμένου λεμονιού

Μερίδες: 3-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 20-25 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 15-20 λεπτά

Υλικά για τη σως καμένου λεμονιού:

½ λεμόνι, κομμένο σε φέτες, χωρίς τα κουκούτσια

1 σκελίδα σκόρδο

1 κλωναράκι φρέσκια ρίγανη ή φρέσκο θυμάρι

[4-5 κ.σ. Hellmann's Vegan Mayo Sauce](#)

[2 κ.σ. Hellmann's πικάντικη μουστάρδα](#)

1 ½ κ.σ. μέλι ή maple syrup

20 ml νερό, παγωμένο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Υλικά για την πατατοσαλάτα:

4-5 πατάτες, ξεφλουδισμένες & κομμένες στη μέση

1 πράσο, σε λεπτές ροδέλες

1 ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια

250 γρ. λευκά μανιτάρια, κομμένα στα 4

1 πιπεριά κόκκινη, σε μεσαία κομμάτια

1 πιπεριά πορτοκαλί, σε μεσαία κομμάτια

1 πιπεριά πράσινη, σε μεσαία κομμάτια

1 ματσάκι μαϊντανό, χοντροκομμένο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1) Γεμίζουμε ένα κατσαρολάκι με κρύο νερό, βάζουμε τις πατάτες και τις αφήνουμε να βράσουν για 20-25 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν και να διαπερνώνται με ένα μαχαιράκι. Τις σουρώνουμε και τις αφήνουμε να κρυώσουν ελαφρώς. Όταν κρυώσουν τις κόβουμε σε μεσαία κυβάκια.

2) Παράλληλα όσο βράζουν οι πατάτες, ξεκινάμε την σως. Σε ένα αντικολλητικό τηγάνι βάζουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο, μόλις κάψει απλώνουμε τις φέτες λεμονιού, πασπαλίζουμε με τη ρίγανη και προσθέτουμε το σκόρδο να σοταριστεί και αυτό, προσέχουμε να μην καεί,



γιατί θα πικρίσει η σως. Ψήνουμε τα λεμόνια για 2-3 λεπτά από την κάθε πλευρά ή μέχρι να μαυρίσουν αρκετά αλλά να είναι ζουμερά. Αν δεν χωράνε όλα μαζί τα κάνουμε σε δόσεις.

3) Μεταφέρουμε τα καμένα λεμόνια στον επεξεργαστή τροφίμων, ξύνουμε καλά το τηγάνι να καθαρίσει και προσθέτουμε και ότι έχει μείνει στο τηγάνι. Προσθέτουμε το σκόρδο, τη [Hellmann's Vegan Mayo Sauce](#), την [Hellmann's πικάντικη μουστάρδα](#), το μέλι, το νερό, αλατοπιπερώνουμε και χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθεί. Δοκιμάζουμε διορθώνουμε σε αλάτι αν χρειάζεται και μεταφέρουμε την σως στο ψυγείο.

4) Στο ίδιο τηγάνι που κάναμε τα λεμόνια βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει καλά σοτάrouμε το πράσο, το κρεμμύδι για 6-8 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να πάρουν χρώμα. Προσθέτουμε τις πιπεριές και σοτάrouμε για ακόμη 2-3 λεπτά. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, αλατοπιπερώνουμε και σοτάrouμε σε δυνατή φωτιά για 5-6 μέχρι να πάρουν χρώμα και να χάσουν τα υγρά τους.

5) Σε ένα μεγάλο μπολ βάζουμε τις πατάτες, τα σοταρισμένα λαχανικά και περιχύνουμε με την σως καμένου λεμονιού, προσθέτουμε φρεσκοτριμμένο πιπέρι, τον μαϊντανό και ανακατεύουμε καλά να καλυφθούν όλα τα λαχανικά απο την σως.

6) Σερβίrouμε με λίγο ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.