



Ψητές πατάτες με μουστάρδα και λεμόνι στο air fryer

Μερίδες: 2-4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 20-25 λεπτά

Φυλάσσουμε την sauce στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

Υλικά για τις πατάτες:

[4 κ.σ. Hellmann's Mild Mustard](#)

1 κ.σ. maple syrup ή μέλι
χυμό & ξύσμα από 1 λεμόνι
1 κ.γλ. ξερή ρίγανη
1 κ.γλ. ξερό δεντρολίβανο
2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
500 γρ. πατάτες baby, κομμένες στη μέση
ελαιόλαδο
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη sauce:

6 κ.σ. [Hellmann's Vegan Mayo](#)

1 κ.γλ. [Hellmann's Mild Mustard](#)

½ ματσάκι σχοινόπρασο ή μαϊντανό, ψιλοκομμένο
1 κ.σ. κάππαρη ψιλοκομμένη
χυμό & ξύσμα από ½ λεμόνι
ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1) Σε ένα μπολ βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο, την [Hellmann's Mild Mustard](#), το maple, το ξύσμα και τον χυμό λεμονιού, τη ρίγανη, το δεντρολίβανο, το σκόρδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθούν. Ρίχνουμε τις πατάτες ανακατεύουμε και αφήνουμε για 20-25 λεπτά να μαριναριστούν.

2) Μεταφέρουμε τις πατάτες στον κάδο του airfryer και ψήνουμε για 20-25 λεπτά στους 180°C ή στο πρόγραμμα για πατάτες. Ανακατεύουμε συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.



3) Παράλληλα ετοιμάζουμε την sauce. Σε μπολ βάζουμε την όλα τα υλικά, 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο και ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθεί. Αφήνουμε στο ψυγείο μέχρι να σερβίρουμε.

4) Απλώνουμε σε πιάτο τις πατάτες και σερβίρουμε με τη sauce.