



## Σκορδαλιά με πατάτες & φουντουκοβούτυρο

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** - λεπτά

Φυλάσσουμε τη σκορδαλιά καλυμμένη για 2 μέρες στο ψυγείο.

### **Υλικά τη σκορδαλιά:**

4-5 σκελίδες σκόρδο

700 γρ. ή 4 μεσαίες πατάτες

**200 γρ. Φουντουκοβούτυρο WILD SOULS**

100 ml ελαιόλαδο

3 κ.σ. μηλόξυδο

30 γρ. καβουρδισμένα φουντούκια, χοντροσπασμένα

1-2 κ.σ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Εκτέλεση :**

1) Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις βάζουμε σε κατσαρόλα μαζί με νερό βρύσης. Αλατίζουμε καλά και βράζουμε για 15-30 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσουν καλά. Σουρώνουμε και αφήνουμε στην άκρη.

2) Βάζουμε τις σκελίδες σκόρδο σε ένα γουδί, τις αλατίζουμε και τις λιώνουμε με το γουδοχέρι. Εναλλακτικά λιώνουμε σε ξύλο κοπής με την μεγάλη επιφάνεια του μαχαιριού. Τις μεταφέρουμε σε ένα μπολ μαζί με το ξύδι και το Φουντουκοβούτυρο WILD SOULS και ανακατεύουμε.

2) Πολτοποιούμε τις βρασμένες πατάτες και τις ρίχνουμε κι αυτές στο μπολ. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε πολύ καλά με ένα πιρούνι μέχρι να έχουμε την επιθυμητή υφή. Δοκιμάζουμε και προσαρμόζουμε το αλατοπίπερο.

3) Περιχύνουμε τη σκορδαλιά με 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο σερβίρουμε με φουντούκια και μαϊντανό.