



## Σαλάτα με ψητές πατάτες

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 45-60 λεπτά  
**Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

### Υλικά:

3 μεγάλες πατάτες με τη φλούδα, πολύ καλά πλυμένες  
[70 γρ. τοματοπολτός διπλής συμπύκνωσης ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#)

1 κ.γλ. σκόνη σκόρδο

½ κ.γλ. σκόνη κρεμμύδι

1 κ.γλ. θυμάρι

1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα

1 κ.γλ. σιρόπι αγαύης

ελαιόλαδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη σαλάτα:

½ άισμπεργκ, ψιλοκομμένο

2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

1 κόκκινη πιπεριά σε μεσαία κομμάτια

7-8 κλωνάρια μαϊντανό, χοντροκομμένο

### Υλικά για το dressing:

3 κ.σ. ελαιόλαδο

1-2 κ.σ. λευκό ξύδι ή μηλόξυδο

αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Εκτέλεση

- 1) Κόβουμε τις πατάτες σε μεγάλα, ίσα κομμάτια και τις ρίχνουμε σε μία κατσαρόλα. Γεμίζουμε την κατσαρόλα με κρύο νερό, τόσο ώστε να τις καλύψει, αλατίζουμε και

βαζουμε να βράσει. Βράζουμε για 25-30 λεπτά ή μέχρι να έχουν μαλακώσει οι πατάτες. Σουρώνουμε και αφήνουμε στην άκρη για 10 λεπτά.

- 2) Ρίχνουμε σε μπολ, τον [τοματοπολτό διπλής συμπύκνωσης ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ](#), τη σκόνη σκόρδο, τη σκόνη κρεμμύδι, το θυμαρι, την πάπρικα, το σιρόπι αγαύης, 5 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε καλά. Αν μας βγει πολύ πηχτό, αραιώνουμε με 1 κ.σ. νερό.
- 3) Απλώνουμε τις πατάτες σε ένα ταψί και με τον πάτο ενός ποτηριού τις πιέζουμε. Αλείφουμε τις πατάτες με το μείγμα μπαχαρικών και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις, για 25 λεπτά. Βγάζουμε το ταψί χωρίς να κλείσουμε τον φούρνο, τις γυρίζουμε, τις αλείφουμε ξανά ραντίζουμε με 2-3 κ.σ. ελαιόλαδο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 25 λεπτά ακόμα.
- 4) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για το dressing. Ρίχνουμε το άιςμπεργκ, τα φρέσκα κρεμμύδια, την πιπεριά και τον μαϊντανό και ανακατεύουμε. Προσθέτουμε τις πατάτες, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν ομοιόμορφα και σερβίρουμε.