

Kartoffeltærte med tzatziki

Dosha: God for Pitta pga. de kølende ingredienser og Vata (jordende og stabiliserende).

Kartoffelbund

- 800 g kartofler
- 1 spsk olivenolie

Tzatziki (vegansk)

- 1 lille agurk
- 240 g tyk planteyoghurt
- En stor håndfuld frisk dild – finthakket
- 1 fed hvidløg – finthakket
- 1 spsk citronsaft
- 1 spsk grovkornet sennep
- salt og peber

Olivenblanding

- 2 spsk pinjekerner
- 2 tsk olivenolie
- 1 tsk harissa paste
- 1 tsk ahornsirup
- 10 kalamataoliven, udstenede og finthakkede
- 10 cherrytomater, finthakkede
- ½ skalotteløg, finthakket
- En stor håndfuld rucola, grofthakket

Fremgangsmåde

- Kartoffelbund: Kog kartoflerne - Hæld vandet fra og lad dem køle helt af.
- Forvarm ovnen til 200°C (gerne med grill + varmluft, hvis muligt).
- Pensl en tærteform med olivenolie (en form med løs bund er bedst; ellers brug bagepapir). En form på ca. 24 cm fungerer godt.
- Læg de afkølede kartofler i formen og mas dem med bunden af et krus, så de fordeles jævnt i bund og op ad siderne. Pensl generøst med olivenolie.
- Bag i ovnen i ca. 30 minutter, til den er gylden. Tag den ud og fjern forsigtigt kartoffelbunden fra formen.
- Rist pinjekerner

- Lav tzatziki: Riv agurken og pres overskydende væske ud. Bland yoghurt, agurk, dild, hvidløg, sennep og citronsaft i en skål. Smag til med salt og peber.
- Lav olivenblanding: Bland olivenolie, harissa, ahornsirup, skalotteløg, tomater, rucola og oliven i en skål.
- Fordel tzatzikien på kartoffelbunden, top med olivenblandingen og drys med ristede pinjekerner.