



Skordalia (griechischer Kartoffel Knoblauch Dip)

Skordalia

500 g Kartoffeln (mehligkochend)

4 Knoblauchzehen

100 ml Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Esslöffel Zitronensaft

Salz

Skordalia

1.

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in gesalzenem Wasser weich kochen (ca. 20 min.). Abgießen und etwas ausdampfen lassen.

Knoblauch schälen und mit etwas Salz in einem Mörser zu einer feinen Paste zerreiben (alternativ eine Knoblauchpresse verwenden).

Die warmen Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel fein zerdrücken. Nach und nach das Olivenöl und den Zitronensaft einrühren (mit einem Holzlöffel). Die

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Knoblauchpaste dazugeben und gut vermischen. (Falls die Masse zu fest ist, etwas Wasser untermischen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist.)

Skordalia kann warm oder kalt serviert werden. Perfekt als Dip zu gegrilltem Fisch, Gemüse oder Brot.