



Αρνίσιο Σουβλάκι με τραγανή τερίνα πατάτας και τζατζίκι από μαύρο σκόρδο



Σουβλάκι από αρνίσιο νουά μαριναρισμένο σε μουστάρδα d'ijon με τερίνα πατάτας και τζατζίκι μαύρο σκόρδο

tags / τζατζίκι / μαύρο σκόρδο / εορταστικό / gourmet στο σπίτι / κρέας

#### Υλικά:

για το αρνίσιο σουβλάκι

250g από αρνίσιο μπούτι

1 κ. σ. d'ijon μουστάρδα

50g ελαιόλαδο

αλάτι, πιπέρι

6 ξυλάκια lemongrass

#### Εκτέλεση

1. Κόβουμε το αρνίσιο μπούτι σε μεγάλους κύβους, 3\*3ε.
2. Τοποθετούμε τα κομμάτια σε ένα σκεύος και βάζουμε τη μουστάρδα, το λάδι, το αλάτι και το πιπέρι.
3. Αφήνουμε να μαριναριστούν για 2 ώρες τουλάχιστον στο ψυγείο.  
(ιδανικά ένα βράδυ)
4. Περνάμε τα κομμάτια του κρέατος με το lemongrass.
5. προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200ο και ψήνουμε για 14-15'.



Τερίνα πατάτας



## Για την τερίνα πατάτας

**2 μεγάλες πατάτες για τηγάνισμα**  
**150g λιωμένο βούτυρο αλάτι, πιπέρι**

**ηλιέλαιο για το τηγάνισμα**

1. Κόβουμε πολύ λεπτές φέτες τις πατάτες με μαντολίνο.
2. Παίρνουμε ένα σκεύος που μπαίνει στο φούρνο, βάζουμε μια λαδόκολλα, αλείφουμε με βούτυρο και απλώνουμε μια στρώση από τις πατάτες, με οριζόντια φορά.
3. Ραντίζουμε με βούτυρο και αλατίζουμε.
4. Κάνουμε δεύτερη στρώση από πατάτες με κάθετη φορά.
5. Ραντίζουμε ξανά με βούτυρο και αλάτι.
6. Συνεχίζουμε εναλλάξ κάθετα – οριζόντια τις πατάτες μέχρι να φτάσει η τερίνα μας το επιθυμητό ύψος.
7. Καλύπτουμε με μια λαδόκολλα, τοποθετούμε βάρος και ψήνουμε στο φούρνο.
8. (αν έχει επιλογή ατμού ο φούρνος μας ακόμα καλύτερα αλλιώς στους 140° για 2 ώρες περίπου).
9. Αφήνουμε να κρυώσει στο ψυγείο χωρίς να βγάλουμε το βάρος από τις πατάτες.
10. Κόβουμε την επόμενη μέρα την τερίνα σε παραλληλόγραμμα και τηγανίζουμε σε αρκετό ηλιέλαιο σαν σε φριτέζα.





## Για το τζατζίκι μαύρο σκόρδο

### Τζατζίκι μαύρο σκόρδο

**250g γιαούρτι**  
**½ αγγούρι χωρίς φλούδα και σπόρους**  
**50g τζίντζερ**  
**2 σκελίδες μαύρο σκόρδο**  
**20g ξύδι από βύνη (ή κάποιο γλυκό ξύδι)**  
**αλάτι, πιπέρι**  
**50g ελαιόλαδο**

1. Τρίβουμε το αγγούρι, το αλατίζουμε και το αφήνουμε να στραγγίξει από τα παραπάνω υγρά για 10 - 15'.
2. Τρίβουμε το τζίντζερ με τη βοήθεια ενός ψηλού τρίφτη (τύπου microplane).
3. Βάζουμε το γιαούρτι σε ένα σκεύος και προσθέτουμε τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύουμε με μια λαστιγένια σπάτουλα και αφήνουμε να μαριναριστούν για 2 ώρες τουλάχιστον στο ψυγείο.



