

שוקי הודו אפיות עם גרגרי חרדל ותפוחי אדמה

החומרים:

- 4 תפוחי אדמה גדולים קלופים
- 2 כפות גדושות חרדל דיז'ון גרגרים
- מיץ משני לימונים ואת הלימונים הסחוטים
- 1 כף אורגנו יבש
- 4 כפות שמן זית
- 4 שוקי הודו
- 2 בצלים אדומים קלופים פרוסים
- 4 עלי דפנה
- 6 שיני שום בקליפה
- מלח ים אטלנטי גס
- פלפל שחור גרוס גס
- 1 כוס מים
- 1/2 כוס יין לבן

אופן הכנה:

חוצים את תפוחי האדמה לאורך, כל חצי חותכים ל-3-4 חתיכות. מערבבים את החרדל עם מיץ הלימון, האורגנו ושמן הזית.

מניחים בתבנית חסינת אש את שוקי ההודו, תפוחי האדמה, הבצל, עלי הדפנה ושיני השום. מפזרים מעל מלח ופלפל ומערבבים בקצות האצבעות לתיבול אחיד. מוסיפים את תערובת החרדל ומערבבים לכיסוי אחיד.

מוסיפים לתבנית את 4 חצאי הלימון הסחוטים וכוס מים.

אופים כ-40 דקות בתנור שחומם מראש לחום בינוני של 180 מעלות, עד שהשוקיים זהובות. מוסיפים את היין, הופכים את השוקיים, תפוחי האדמה והבצל ואופים כ-40 דקות נוספות.

במידה וכל הנוזלים מתאדים במהלך האפיה, מוסיפים רבע כוס מים רותחים.

מגישים מיד או בטמפרטורת החדר.