corendon.

Recept voor Bulgaarse Tarator

INGREDIËNTEN (voor 4 personen):

- *2 komkommers*
- *500 gram yoghurt*
- *3 à 4 tenen knoflook*
- *1 bosje verse dille*
- *2 à 3 eetlepels gemalen walnoten*
- *Olijfolie*
- *Peper en zout*
- *Azijn of citroensap*
- *Eventueel extra water*

STAPPENPLAN

1. *Snijd de komkommer in blokjes en doe deze in een kom.*
   Je kunt de komkommers ook raspen voor een gladde soep.
2. *Giet de yoghurt over de komkommer.*
3. *Voeg de knoflook, gemalen walnoten en fijngehakte dille toe.*
4. *Breng op smaak met zout, peper, olijfolie en azijn (of citroensap); hoeveelheden naar smaak.*
5. *Indien nodig voeg je wat water toe aan de soep om het vloeibaarder te maken.*
6. *Zet in de koelkast om af te koelen en serveer (ijs)koud.*

Dobur apetit!

Deel jouw resultaat met ons via Instagram of Facebook.
(tag ons en gebruik #kokenmetcorendon)