



Recept voor Griekse Tzatziki

INGREDIËNTEN

- 500 milliliter Griekse yoghurt (bij voorkeur 10% vet)
- ½ komkommer
- 3-4 teentjes knoflook
- ½ eetlepel dille (gedroogd)
- ½ citroen
- 1 theelepel munt (gedroogd)
- 1 scheutje olijfolie (extra vierge)
- Gemalen zwarte peper
- Snufje zout

STAPPENPLAN

1. Was of schil de komkommer. Rasp de komkommer (grove reepjes) boven een zeef of fijne vergiet.
2. Laat de komkommer goed uitlekken. Om dit te versnellen kun je er het beste wat zout over strooien en na een kwartiertje met een vork de komkommerreepjes tegen de wand van het vergiet of de zeef aandrukken. Zo druk je het meeste vocht eruit. Het zout brengt je tzatziki ook gelijk mooi op smaak.
3. Doe, terwijl de komkommer aan het uitlekken is, de yoghurt voor de tzatziki in een mengkom en knijp 3 á 4 teentjes knoflook boven de yoghurt uit.
4. Voeg vervolgens een flinke scheut olijfolie toe. Strooi daarna een halve eetlepel gedroogde dille en een theelepel munt uit over het mengsel. De munt geeft het een heerlijk frisse, maar subtiele smaak.
5. Voeg tot slot het sap van een halve citroen toe (denk om de pitjes) en meng de uitgelekte komkommer door het yoghurtmengsel. Roer dit nog even door totdat je een mooie massa hebt. Voeg naar smaak zout en peper toe. Met de peper mag je best royaal zijn, maar pas op met zout.
6. Laat de tzatziki vervolgens minimaal een aantal uur in de koelkast op smaak komen. Zo trekken de smaken beter in de tzatziki en is het eindresultaat het beste. Voor een optimale smaak kun je de tzatziki een avond van tevoren maken.

Eet smakelijk!

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