



Tzatziki: Grieks recept

Als alternatief voor cocktailsaus bij rauwe groentjes.

*1 komkommer fijn geraspt (mét schil!): rasp de zijkanten tot je aan de pitjes komt, de pitjes gebruik je niet
500 gram (bij voorkeur) Griekse yoghurt
1 a 2 teentjes look geraspt of geplet
1 a 2 eetlepels extra vierge olijfolie
peper & zout*

De komkommer na het raspen eerst goed laten uitlekken en het vocht eruit drukken: eventueel door te wikkelen in een propere keukenhanddoek, even onder de kraan houden en uitwringen.

*De yoghurt, look en peper&zout bij de komkommer mengen in een slakom.
De olijfolie beetje bij beetje toevoegen terwijl je voortdurend roert.*

*Minimum een uur laten koelen in de koelkast voor opdienen.
Eventueel versieren met blaadjes verse munt.*

Tzatziki is ook lekker bij vele gerechten als bijgerecht: de yoghurt 'blust' de (pikante) andere bereidingen op je bord.

