



Komkommersalade met dille

Frisse, romige komkommersalade met dille. Een licht bijgerecht bij vis, gegrild vlees of van de barbecue.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 150 ml volle yoghurt
- 1 eetlepel verse dille, fijngehakt
- 1 teen knoflook
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel witte wijnazijn
- peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de komkommer en snijd hem in dunne plakjes. Leg de plakjes in een zeef, bestrooi met een snuifje zout en laat minstens 10 minuten uitlekken zodat het overtollige vocht verdwijnt.
- 2.** Pers ondertussen de knoflook fijn of hak hem zeer fijn.
- 3.** Meng in een kom de yoghurt met de knoflook, de fijngehakte dille, de olijfolie en de witte wijnazijn tot een gladde dressing.
- 4.** Dep de komkommerplakjes droog met keukenpapier en meng ze voorzichtig door de yoghurtdressing.
- 5.** Proef en breng op smaak met versgemalen peper en zout.
- 6.** Dek de slakom af en laat de salade minstens 30 minuten rusten in de koelkast voor je opdiert.

Tip

Gebruik Griekse yoghurt in plaats van gewone yoghurt voor een dikkere, romigere dressing die beter aan de komkommer blijft hangen.

Lekker met

Lekker bij gegrilde zalm, kip van de barbecue of als fris bijgerecht naast een zomerse maaltijd.

Dranktip

Een gekoeld glas droge witte wijn, zoals een Pinot Grigio of een lichte Sauvignon Blanc, past mooi bij de frisse smaken van dille en yoghurt.