



Klassieke tzatziki

Frisse dip van Griekse yoghurt, komkommer en look. Eiwitrijk en licht, perfect bij gegrild vlees of rauwe groenten.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

6

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

500 g Griekse yoghurt
1 komkommer (ca. 300 g)
2 teentjes look, geperst
1 eetlepel olijfolie
1 eetlepel witte wijnazijn
1 eetlepel verse dille, fijngehakt
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Rasp de komkommer grof. Schep de geraspte komkommer in een zeef, bestrooi met een snuf zout en laat 15 minuten uitlekken boven een kom.
- 2.** Neem de komkommer in uw handen en knijp zo veel mogelijk vocht uit.
- 3.** Meng in een ruime kom de yoghurt met de geperste look, de olijfolie, de witte wijnazijn en de fijngehakte dille.
- 4.** Roer de uitgeknepen komkommer door het yoghurtmengsel.
- 5.** Kruid naar smaak met zout en versgemalen zwarte peper.
- 6.** Dek de kom af en zet minstens 30 minuten in de koelkast zodat de smaken goed kunnen samengaan.
- 7.** Serveer koel.

Tip

Vervang de dille door verse munt voor een iets zoetere, aromatischere variant. Gebruik bij voorkeur volle Griekse yoghurt voor een romige, stevige textuur.

Lekker met

Pitabrood, olijven, gegrilde groenten of gegrild lamsgehakt.

Dranktip

Een frisse, droge Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko van Santorini past uitstekend bij de friszure smaken van tzatziki.