



Tirokafteri: pittige fetadip

Romige, licht pikante dip van feta en geroosterde rode paprika. Snel klaar en eiwitrijk, een klassieker op de Griekse meze-tafel.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

6

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

200 g feta
1 geroosterde rode paprika uit bokaal (ca. 80 g uitgelekt)
3 el Griekse yoghurt
1 el olijfolie
1/2 kl chilivlokken
1 kl witte wijnazijn
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Laat de geroosterde paprika goed uitlekken en dep hem droog met keukenpapier.
2. Verkruiemel de feta grof in een kom of keukenmachine.
3. Voeg de paprika, Griekse yoghurt, olijfolie, chilivlokken en witte wijnazijn toe.
4. Mix of prak alles tot een romige dip met een licht grove structuur. Proef en kruid bij met versgemalen zwarte peper.
5. Dek de kom af en laat de dip minstens 20 minuten rusten in de koelkast zodat de smaken kunnen intrekken.
6. Schep op en serveer met rauwe groenten of pitabrood.

Tip

Voeg de chilivlokken stapsgewijs toe en proef tussendoor: de pittigheid van chilivlokken verschilt sterk per merk.

Lekker met

Rauwe groenten zoals wortel, komkommer en bleekselder, of geroosterd pitabrood.

Dranktip

Een frisse Griekse witte wijn zoals Assyrtiko past perfect bij de frizure tonen van de dip.