



Labneh met olijfolie en za'atar

Romige uitgelekte yoghurtkaas, een basisrecept uit de Levant. Uitgestreken op een bord met een scheutje olijfolie en een royale strooi za'atar, ideaal om te dippen met warm platbrood.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

6

CATEGORIE

Aperitief & hapjes

Ingrediënten

- 1 kg volle Griekse yoghurt
- 1 kl zout
- 4 el extra vierge olijfolie
- 2 el za'atar
- warm platbrood om te serveren

Bereidingswijze

1. Meng de yoghurt met het zout in een kom tot het zout goed opgelost is.
2. Bekleed een vergiet met een dubbele laag kaasdoek of een schone theedoek en zet het boven een diepe kom.
3. Schep de gezouten yoghurt in het vergiet en vouw de doek losjes over de bovenkant.
4. Zet het geheel afgedekt minstens 24 uur in de koelkast en laat uitlekken tot je een dikke, smeerbare massa krijgt. Hoe langer je wacht, hoe steviger de labneh wordt.
5. Haal de labneh uit de doek en strijk ze met de bolle kant van een lepel uit over een plat bord, zodat er kleine holtes en groeven ontstaan.
6. Besprenkel royaal met de olijfolie zodat die mooi in de groeven blijft liggen.
7. Bestrooi gelijkmatig met de za'atar.
8. Serveer meteen met warm platbrood.

Tip

Laat de labneh 48 uur uitlekken voor een stevigere textuur. Je kunt er dan ook balletjes van draaien en die bewaren in een pot met olijfolie, verse kruiden en chilipeper.

Lekker met

Rauwe groentesticks zoals komkommer, wortel en radijs passen hier ook uitstekend bij.

Dranktip

Een frisse droge rosé of een glas koude ayran sluiten perfect aan bij de romige, kruidige smaken van labneh.