

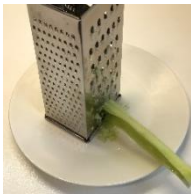
Tzatziki

Wat heb je nodig

- 1 komkommer
- 1 eetlepel citroensap
- 1 teentje knoflook
- 1 takje dille
- 1 eetlepel olijfolie
- 170 gram Griekse yoghurt
- 1 theelepel zout
- 1 snufje peper



Snijd de komkommer door de helft.
Schil beide helften met een dunschiller.
Snijd de komkommerhelften in de lengte doormidden.



Schraap met een theelepel de zaadjes eruit.
Zet de rasp op een bord.
Rasp de stukken komkommer op de grove rasp.



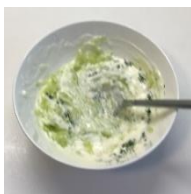
Zet een zeef op een schaal.
Doe de geraspte komkommer in de zeef.
Strooi er het zout over en laat dit 10 minuten staan.
Was de dille en snijd ze heel fijn.



Pel de knoflook en snijd hem in kleine stukjes.
Druk met de achterkant van een lepel op de komkommerrasp.
Zo druk je het vocht eruit.



Doe de yoghurt in een schaal.
Doe de knoflook en de olie erbij.
Klop het goed door elkaar met een garde.



Doe de komkommer, dille en het citroensap bij de yoghurt.
Strooi de peper erover en roer alles goed door elkaar.
Als je de tzatziki later wilt gebruiken, afgedekt in de koelkast bewaren.