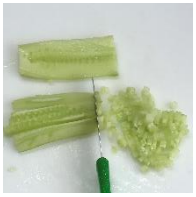
Yoghurt dip

Wat heb je nodig

200 ml Griekse yoghurt
¼ komkommer
1 teentje knoflook
10 sprietjes bieslook
1 theelepel Italiaanse kruiden
1 theelepel mayonaise
¼ ui
1 snufje zout
1 snufje peper



Schil de komkommer.
Snijd de komkommer in repen.
Snijd de repen in heel kleine stukjes.

Snijd de ui in heel kleine stukjes.
Snijd de uiteinden van het knoflook teentje af.
Pel het knoflook teentje.

Was de bieslook in een zeef en laat het even uitlekken.
Dep de bieslook droog met keukenpapier.
Snijd de bieslook in kleine stukjes.

Doe de yoghurt in een schaaltje.
Schep de mayonaise erbij.
Doe de komkommer er ook bij.

Doe de ui ook in het schaaltje.
Doe de bieslook erbij.
Strooi de peper en het zout erover.
Doe de Italiaanse kruiden erbij.

Pers het teentje knoflook uit boven het schaaltje.
Meng alles goed door elkaar.
Zet het afgedekt, minstens 1 uur, in de koelkast.
Lekker met een stokbroodje of bij aardappeltjes of vlees.