

# Labneh

## Wat heb je nodig

500 gram Griekse yoghurt  
1 theelepel komijnpoeder  
½ theelepel korianderzaad  
1 theelepel zout

½ theelepel peper  
2 eetlepels olijfolie  
8 takjes platte peterselie



Hang een vergiet in een grote schaal of pan.  
Maak een schone theedoek nat en knijp hem goed uit.  
Leg de theedoek in het vergiet.



Schenk de yoghurt in de theedoek.  
Vouw de punten van de theedoek naar binnen.  
Zet de schaal met vergiet een nacht in de koelkast.



De volgende dag:  
Was de peterselie onder de koude kraan.  
Laat het even uitlekken in een zeef.  
Laat het verder drogen op een vel keukenpapier.



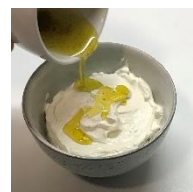
Snijd de peterselie in kleine stukjes.  
Haal de schaal met het vergiet uit de koelkast.  
De yoghurt is nu dik geworden (Labneh).  
Schep de Labneh in een schaalkje.



Doe het zout en het komijnpoeder ook in het schaalkje.  
Doe het korianderzaad er ook bij.  
Roer alles goed door elkaar.



Doe de olie in een schaalkje.  
Doe de peper erbij.  
Roer het goed door elkaar.



Schep de Labneh in een bakje.  
Giet de olie erover.  
Bestrooi met de fijngesneden peterselie.  
Lekker met platbrood of pitabrood of als dipsaus.