

Griekse tzatziki

Materialenlijst:	Ingrediëntenlijst
Bekken	½ komkommer
Materialenbakjes voor ingrediënten	400 gram Griekse yoghurt
Schilmesje	2 teentjes knoflook
Koksmes/ officemesje	3 eetlepels olijfolie
Knoflookperser	Zout, peper,
Rasp	1 eetlepel gedroogde peterselie of
Zeef	verse munt
Vork (om te roeren)	½ citroen (uitgeperst)
Lepel	

Stap 1.

Was de komkommer en schil deze.

Stap 2.

Rasp de komkommer boven een zeef.

Stap 3.

Voeg wat zout toe aan de komkommer en laat de komkommer goed uitlekken.

Stap 4.

Doe de yoghurt voor de tzatziki in een mengkom, en knijp 2 knoflookteentjes boven de yoghurt uit.

Stap 5.

Voeg vervolgens een flinke scheut olijfolie toe.

Stap 6.

Voeg de munt en peterselie toe.

Stap 7.

Voeg citroen toe aan het mengsel. Meng het goed door elkaar.

Stap 8.

Voeg als laatste de komkommer toe aan het yoghurtmengsel. Meng dit mooi door elkaar.

Stap 9.

Laat de tzatziki in de koelkast staan zodat de smaken in kunnen trekken.

