

# TZATZIKI MET FETA EN APPEL



---

**Vorbereiding :** 5 min - **Rusttijd :** 10 min - **Koken :** - - **Materiaal :** -

---

**Ingrediënten :** 4/6 PERSONEN

- 1 kleine komkommer (250 gram) - 1 groene appel, bijv. Granny Smith - sap van een ½ citroen - 150 gram Griekse yoghurt - 6 takjes dille - 6 takjes munt - ½ theelepel paprikapoeder - 200 gram feta - zout en versgemalen peper

---

1. Installeer de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de raspschijf van 2 mm en rasp de komkommer. Leg de komkommer in een vergiet, bestrooi met fijn zout en laat uitlekken. Schep op een schone theedoek, draai deze dicht en knijp het vocht eruit. Installeer de mini-kom. Schil de appel en snijd in achten. Verwijder het klokhuis en pitjes en doe de partjes in de mini-kom. Stel het FOODPROCESSOR-programma in op 20 seconden.

2. Voeg het citroensap, de yoghurt, dille, muntblaadjes, paprikapoeder, peper, zout en uitgelekte komkommer toe en schakel het programma 30 seconden in. Serveer met de fetablokjes.

Cook Expert ■