

TZATZIKI



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 30 min - **Koken :** - - **Materiaal :** Metalen mes

Ingrediënten : 1 kom

- 1 kleine komkommer - 1 teentje knoflook zonder de kiem - 1 el wijnazijn - zout, peper - 2 ½ bekertje Griekse yoghurt - 2 el. olijfolie - 1 takje munt

1. Schil de komkommer en snijd hem in blokjes van ongeveer 2 cm. Doe deze in de kom en serveer 5 pulsen. Doe de gehakte komkommer in een zeef, strooi er zout over en laat 30 min uitlekken.

2. Druk in een theedoek de vocht uit de komkommer.

3. Hak de knoflookteentje in de kom van de Micro en voeg de Griekse yoghurt, de munt, de olijfolie en de azijn toe. Serveer 2 à 3 pulsen, voeg de komkommer toe, bestrooi met peper en serveer nogmaals 2 à 3 pulsen.

Tip van de chef :

Koel serveren op geroosterd brood of bij koude of gerookte vis.

