



Tilbehør

Tzatziki

Ingredienser:

Antal personer: 4

- ½ stk. Agurk*
- 1 fed. Hvidløg knust el. revet*
- 1 spsk. Olie*
- 400 gr. Græsk youghurt*
- 1 spsk. Mynte hakket*
- Salt og peber*

Fremgangsmåde:

Er yougurten tynd og der er tid til det, kan man komme den i kaffefiltre og lade vollen dryppe af. (denne er rigtig god til bagværk). Rør olie godt sammen med youghurten, tilsæt det knuste hvidløg. Flæk agurken og skrab kernerne ud med en ske og riv den. Læg den revne agurk på køkkenrulle så noget af væden suges fra. Bland det hele sammen og rør det godt. Smag til med salt og peber.

Jo længere Tzatziki'en får lov at trække/hvile (på køl) jo bedre blir den. Dog min. 1/2 times trække/hviletid.