

Tzatziki

Ingredienser

5 dl Naturell yoghurt
1 st Slanggurka
8 st Vitlösklyfta
1,5 tsk Olivolja
1,5 tsk Färskpressad citronjuice
1 krm Vitpeppar
Salt

En fräsch tzatziki passar till allt. Till grillat, till sallad, som dipp och som pålägg.

I samarbete med Närpes grönsaker:

Förberedelsetid:

Tillagningstid:

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 8

Tillagning

1.
Häll yoghurten i ett kaffefilter och låt den stå 1 timme så att vasslen rinner av.
2.
Skala gurkan tunt och grov riv den på ett rivjärn. Blanda gurkan med litet salt och låt den ligga i en sil i 5 minuter så vätskan rinner av.
3.
Blanda den rivna gurkan med yoghurten. Smaksätt din tzatziki med pressad vitlök, eventuellt mera salt, peppar, pressad citron och olivolja.