

TZATZIKI

voor een mooie portie



450 ml volle yoghurt *de ploeg*

1 komkommer *De Wikke*

2 teentjes knoflook *De Wikke*

2 el olijfolie *Rosen Amarás*

1 à 2 el gedroogde origano

Zout & peper

Kneus met het lemmet van een mes de knoflook met wat zout. Doe de gekneusde knoflook in een kommetje met de olie en laat marinieren, terwijl je verder gaat met de rest. Snij de boven- en onderkant van de komkommer. Rasp de komkommer met de grote gaten van de rasp boven een zeef. Bestrooi met zout en laat 30' staan zodat het vocht eruit trekt. Keer het hoopje komkommer een paar keer om en druk het vocht eruit.

Doe de yoghurt in een serveerkom. Voeg de knoflook en de olie toe samen met de origano en wat zwarte peper.

Meng de komkommer erdoor. Voeg er eventueel nog wat zout aan toe. Besprenkel met wat extra olijfolie en origano.

Heerlijk bij geroosterd brood, gegrilde groenten of vlees.

Smakelijk!