

Tzatziki

Portioner: 6-8

Forberedelse tid: 5min

Stegetid: Skal ikke opvarmes

Sværhedsgrad: Let

Næringsværdi: Medium

Smag: Stærk

Kalorier: 200

Ingredienser:

500 gr. drænet yoghurt (org.Græsk giver den bedste smag)

1 agurk, grovft revet

3-4 fed hvidløg, der er moset (jeg bruger en hvidløgspresse)

5 spk. olivenolie

3 spk. anis eller mynte, fint hakket (valgfrit men for at opnå den org. Græske smag bruger jeg mynte)

Salt og peber

Tilberedning:

1. Kom den revede agurk i en tynd klæde (Tyl eller gaze) og derefter placeres kluden i en si. Tilføjes salt, blandes og lad det dræne i omkring 15 min.
2. Pres agurken i klædet indtil alt væsken er fjernet, efterladende en kompakt masse.
3. Kommes i en skål og tilføj alle de resterende ingredienser og omrøres.
4. Placeres i køleskabet i mindst 1 time før servering.

