MAISON PRIMAGO

TZATZIKI

Ingrediënten voor 6 - 8 porties:

- 500 gram magere milde kwark
- 2 el mayonaise
- 1 komkommer (geraspt)
- 4 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 2 el verse dille (gedroogd is 1 el genoeg)
- 2 el verse munt
- zout en vers gemalen peper

Bereiding:

Doe de geraspte komkommer in een fijne doek of keukenpapier en plaats dit in een vergiet. Doe er zout op en laat het circa 15 minuten uitlekken.

Knijp de komkommer uit totdat er een vaste massa overblijft.
Roer in een kom de kwark, de mayonaise, de komkommer en olie door elkaar. Pel de knoflook en pers deze erboven uit en meng de knoflook erdoor.

Voeg de kruiden er aan toe en maak het op smaak met peper en zout.
Laat het minstens 1 uur intrekken voordat je de tzatziki serveert.

Garneer de tzatziki met takje peterselie, dille of blaadje munt.