



Ingrediënten

- halve komkommer
- 2 knoflooktenen
- 250 gram Griekse yoghurt
of 250 gram Kwark
- 2 eetl. olijfolie
- 1 eetl. kruidenazijn
- 1 theelepel vers gehakte verse dille
- zout en peper naar smaak

Bereiding

Komkommer wassen, schillen, raspen en met zout bestrooien. 15 minuten laten staan om het water te onttrekken en komkommer goed uitdrukken. Knoflooktenen pellen, door de knijper drukken en aan de kwark of yoghurt toevoegen. Olijfolie, azijn en dille erdoor roeren. Komkommer erdoor scheppen. Met peper en zout op smaak brengen. Voor het serveren afgedekt minimaal 1 uur in de koelkast laten intrekken. Beter en lekkerder wordt de Tzatziki als je hem 1 dag van tevoren maakt.

En een tip: Gebruik de echte Griekse Yoghurt, die is wat dikker.