

ingrediënten (voor 4 personen)

- 1/2 gesnipperde van zaadlijsten ontdane komkommer.
- 2 theelepels knoflook poeder
- 2 grote gedroogde tomaten in snippertjes
- 6 eetlepels Hütenkase
- 4 eetlepels Pesta Rosso (Hema Italiaanse kruidenmix)
- peper een zout
- 2 eetlepel mayonaise
- 2 eetlepels magere yoghurt
- klein scheutje Griekse olijfolie

Bereiding

Komkommer schillen en in de lengte 2 maal halveren zodat je 4 lange stukken krijgt. De Komkommer van de zaadlijsten ontdoen en instrooien met wat zout. Daarna in kleine snippers snijden. In de plastic kom doen en vervolgens alle andere ingrediënten hier bij doen en pureren met een staafmixer. Op smaak brengen met peper en zout. Lekker met een ciabatta of stokbrood bij de barbecue. Ook lekker op plakjes komkommer, of schep eens wat door een salade.