**Komkommersaus**

Tzatziki

Dit in Griekenland geliefde voorgerecht krijgt de karakteristieke smaak

door de combinatie van yoghurt, komkommer en knoflook. Het is vlug en gemakkelijk klaar te maken. Al naar gelang uw persoonlijke smaak kunt u de hoeveelheid knoflooktenen tot 6 vergroten, maar natuurlijk ook verminderen. Dit yoghurtgerecht smaakt bijzonder goed bij, vaak als

voorgerecht geserveerde, gebakken aubergine- of courgetteplakken.

Ingrediënten:

½ komkommer

zout

2 knoflooktenen

250g yoghurt Kefir of Bulgaarse yoghurt

2el olijfolie

1 cl kruidenazijn

1 tl vers gehakte dille

peper

Bereidingstijd: 30 minuten

Koeltijd: 1 uur of langer

Bereidingswijze:

Komkommer wassen, schillen, raspen en met zout bestrooien. 15 minuten laten staan om het water te onttrekken en komkommer goed uitdrukken. Knoflooktenen pellen, door knijper drukken en aan yoghurt toevoegen. Olijfolie, azijn en dille erdoor roeren. Komkommer erdoor scheppen. Met peper en zout op smaak brengen. Voor het serveren afgedekt 1 uur in de koelkast laten intrekken.

Tip: De Griekse yoghurt is in smaak en samenstelling anders dan onze

yoghurt, waarmee dit gerecht nogal waterig wordt. Kunt u geen Griekse

yoghurt krijgen, gebruik dan een mengsel van ½ yoghurt en ½ volle

kwark. Alleen kwark gebruiken is ook erg lekker.