

Tzatziki

Tzatziki is denk ik 1 van de meest bekende Griekse gerechten voor de vakantieganger. De Grieken eten dit meestal als bijgerecht of als onderdeel van een grote tafel met hapjes, mezes genaamd (in Nederland kennen we dit beter als tapas). Maar omdat het een heerlijk licht gerecht is past het ook prima op een warme dag als lunch met wat brood.

Onderstaand is de basis van een gerecht zoals mijn schoonfamilie het op Kreta maakt. Maar geen enkele variatie is fout, lijkt het je lekkerder om de dille te vervangen door basilicum/oregano; of wil je olijfolie toevoegen, allemaal prima. Belangrijk is dat jij het lekker vindt !

Ingrediënten

- 500 gram magere kwark (of als je een vettere variant wilt met een vollere smaak, kies dan voor griekse yoghurt)
- 1 komkommer
- 2 eetlepels dille
- 2 teentjes knoflook (of minder als je t niet zo sterk wilt)
- Zout naar smaak

Bereiding

Schil de komkommer en rasp deze fijn. Leg de rasp in een theedoek en wring hiermee het vocht uit de komkommer.

Meng de kwark met de komkommerrasp, dille, knoflook en een beetje zout.

let op: als t een paar uur in de koelkast staat worden de smaken sterker, dus doe niet teveel zout / knoflook in de saus.

Het lekkerste is deze saus minimaal 1 dag van tevoren te maken.