Echte Griekse tzatziki maken

Fris, licht en puur. Griekse tzatziki is heerlijk als dip, bijgerecht of om gewoon zo op te lepelen. Heerlijk bij souvlaki of serveer het met wat pitabrood.

**Soort gerecht** Bijgerecht

**Keuken** Grieks

**Voorbereidingstijd** 10 minuten  **Bereidingstijd** 20 minuten

 Ingrediënten

* 2 grote potten Griekse yoghurt (bij voorkeur 10% vet)
* 2 komkommers
* 4 teentjes knoflook (of meer, volgens eigen smaak)
* Beetje citroen (eventueel)
* gemalen zwarte peper (volgens eigen smaak)
* snufje zout (volgens eigen smaak)

Hulpmiddelen

* knoflookpers
* mengkom
* snijplank en mesje
* dunschiller

Instructies

1. Schil de komkommer en snij hem in hele fijne stukjes
2. Doe de yoghurt voor de tzatziki in een mengkom, en knijp 3 á 4 teentjes knoflook boven de yoghurt uit.
3. Voeg tot slot het sap van een halve citroen toe (denk om de pitjes) en als laatste meng je de

komkommer door het yoghurtmengsel.

Meng het geheel tot een mooie massa. Voeg naar smaak zout en peper toe. Met de peper mag je best royaal zijn, maar pas op met zout.

1. Laat de tzatziki vervolgens minimaal een aantal uur in de koelkast op smaak komen. Hierdoor trekken de smaken beter in de tzatziki en is het eindresultaat het beste. Voor een optimale smaak kun je de tzatziki een avond van te voren maken.

Tips

Zorg voor echte dikke yoghurt (met een stevige kwarkachtige structuur) om de tzatziki goed stevig te houden aangezien je later de komkommer, olijfolie en citroensap gaat toevoegen. De emmers met 1 kg Griekse yoghurt van de Aldi of Turkse yoghurt van de Lidl lenen zich hier goed voor. Ook de Katharos Griekse yoghurt (verkrijgbaar bij de Albert Heijn) is mooi van structuur. De yoghurt die je overhoudt leent zich perfect als toetje met een flinke klodder honing! Wil je liever een wat magere variant? Je kunt gewone magere yoghurt de avond ervoor in een theedoek of kaasdoek doen. Doe dit vervolgens in een zeef boven een bakje en laat dit een nacht in de koelkast staan. Zo trek je het meeste vocht er uit en krijg je een heerlijke stevige yoghurt. Ook kun je Total 0% gebruiken, al vind ik magere of vetvrije yoghurt qua structuur minder fijn.