



Tzatziki met Dille

Geen betere dip voor bij de barbecue dan deze frisse Griekse klassieker. Toen we ooit eens in Griekenland waren, hebben we elke dag tzatziki gegeten, want ze serveerden het óveral bij.

En als het lekker koud geserveerd was, was het een traktatie in de hitte.

Nodig voor 4 personen :

- 1 komkommer
- Ca 8 gram verse dille
- Klein teentje knoflook
- 200 ml Griekse yoghurt

Evt met een beetje citroen

Bereiden

1. Halveer de komkommer in de lengte. Verwijder met een lepel de zaadlijsten en rasp het vruchtvlees grof. Voeg eventueel wat zout toe, doe in een vergiet en laat 10 min. uitlekken.
2. Snijd ondertussen de dille en knoflook fijn.
3. Meng de komkommer, dille, knoflook en yoghurt.
4. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
5. Goed roeren,.. klaar

TIP 1 : Lekker met knapperige snackgroenten. Of met een warm pita broodje

TIP 2 : Voeg 1 tl citroenrasp toe. Ook erg lekker !