

Ingrediënten

Voor de tzatziki

- 1 komkommer
- 500 ml Griekse yoghurt
- 3 teentjes look, geperst
- peper en zout



Recept

Ontpit de komkommer en rasp hem fijn. Doe de pulp in een zeef en bestrooi met zout. Zet even aan de kant zodat het teveel aan vocht kan vrijkomen. Spoel de pulp vervolgens af en druk er zo veel mogelijk vocht uit. Meng nu de uitgelekte komkommerpulp met de Griekse yoghurt, geperste look, peper en zout.

Bron



<https://njam.tv/recepten/lamsgehaktballetjes-met-tzatziki-koolsla-en-pitabrood>

Info Martine Lycke 07/10/2019

½ pot Griekse yoghurt Lidl
Wat look (diepvries Colruyt)

Komkommer in lengte snijden en zaadlijsten verwijderen met koffielepel
Komkommer rasp en in handdoek doen
Zout erop doen en goed laten uitlekken – efkes laten intrekken, goed uitknijpen
Bij yoghurt mengen en klaar.

Fotos

