**Griekse tzatziki**

Nodig:

500 ml Griekse yoghurt (bij voorkeur 10% vet)

½ komkommer

3-4 teentjes knoflook

½ eetlepel dille (gedroogd)

1 theelepel munt (gedroogd)

½ citroen (alleen het sap)

1 scheutje olijfolie (extra vierge)

gemalen zwarte peper

zout

Bereiding:

Was of schil de komkommer. Snijd het kontje er af en rasp de komkommer (grove reepjes) boven een zeef of fijne vergiet. Laat de komkommer goed uitlekken. Om dit te versnellen kun je het beste er wat zout over strooien en na een kwartiertje met een vork of de bolle kant van een soeplepel de komkommerreepjes tegen de wand van het vergiet of de zeef aandrukken om het grootste vocht eruit te drukken. Het zout brengt je tzatziki ook gelijk mooi op smaak (mits met mate gebruikt natuurlijk). Doe terwijl de komkommer aan het uitlekken is, de yoghurt voor de tzatziki in een mengkom, en knijp 3 á 4 teentjes knoflook boven de yoghurt uit. Heb je geen knoflookpers? Je kunt de gepelde teentjes knoflook ook heel goed met een fijne rasp tot pulp maken en er dan bijvoegen. Voeg vervolgens een flinke scheut olijfolie toe. Strooi vervolgens een halve eetlepel gedroogde dille en een theelepel munt uit over het mengsel. De munt geeft het een heerlijk frisse, maar subtiele kick. Voeg tot slot het sap van een halve citroen toe (denk om de pitjes) en als laatste meng je de uitgelekte 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. 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.