

Ingrediënten voor 4 personen

350 g Griekse (of Turkse) yoghurt. 1 komkommer. 2 eetlepels vers uitgeperst citroensap. 2 uitgeperste teentjes knoflook. scheutje extra virgin olijfolie. zout en versgemalen peper naar smaak. Wat paprikapoeder om het te besprenkelen.

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Grieks  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Tzatziki

Dit recept heb ik bij een Grieks buffet gemaakt, het recept is van een Engelse kok (David Laris) die het weer van "een Griekse kok" had. Ik heb meerdere keren Tzatziki gemaakt maar ik vind deze echt de lekkerste. Leuk om te lezen (en/of te proberen) zijn de tips die de lezers van dit recept hebben geschreven.

### Hulpmiddelen

Rasp, knoflookpers, Theedoek (uiteraard zonder wasverzachter) of Muslindoek. (Kaasdoek)

### Bereidingswijze

Doe de yoghurt, komkommer, citroensap, knoflook, zout en peper in een kom. Roer alles door elkaar en voeg een scheutje olijfolie toe. Als laatste sprenkel je er wat paprikapoeder over. (ik had Piri-Piri kruiden in huis en heb dat erover gestrooid- erg lekker).

### Serveertips

Bij een Grieks buffet of bij alle andere gerechten waar komkommer en knoflook lekker bij smaken! Bvb. een BBQ.

