

Ingrediënten voor 6 personen

1 grote komkommer grof zeezout,
gemalen 3 - 4 teentjes knoflook
1/2 liter gewone yoghurt 3 - 4
eetlepels olijfolie 2 eetlepels
gedroogde munt

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Turks

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

cacik (salade van komkommer en yoghurt)

Een van de meest verfrissende salades uit de gehele regio. Hij lijkt een beetje op de bekende raita uit India. Dit recept komt uit Turkije; de Libanezen laten de komkommer weg en voegen grote hoeveelheden verse munt toe; in Perzie vervuilen ze de munt voor verse dille en voegen ze rozijnen toe; in Irak tenslotte deed onze kok er altijd verse koriander in. Maar elke versie is heerlijk verfrissend.

Bereidingswijze

Schil de komkommer en snijd hem in blokjes. Leg deze in een vergiet en strooi er wat zout over. Laat de komkommer een halfuur uitlekken. Plet de knoflook met een stamper in de vijzel met het zout. meng de knoflookpulp goed met 2 - 3 eetlepels yoghurt en meng dit door de rest van de yoghurt. Roer wat olijfolie door de yoghurt, voeg de uitgelekte komkommer en anderhalve eetlepel munt toe. Meng alles goed door elkaar, proef en voeg eventueel wat extra zout toe. Strooi vlak voor het serveren een klein beetje munt op de salade.