

TRADITIONELE TZATZIKI



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** 10 min - **Koken :** - - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 1 komkommer (450 gram) - sap van een ½ citroen - 150 gram Griekse yoghurt - 1 teentje knoflook - 6 takjes munt - ½ theelepel paprikapoeder - zout en versgemalen peper

1. Installeer de grote transparante kom op de machine met daarin de midi-kom. Bevestig de raspschijf van 2 mm en rasp de komkommer. Leg de komkommer in een vergiet, bestrooi met fijn zout en laat uitlekken. Schep op een schone theedoek, draai deze dicht en knijp het vocht eruit. Installeer de mini-kom.

2. Voeg het citroensap, de yoghurt, muntblaadjes, paprikapoeder, peper, knoflook, zout en uitgelekte komkommer toe en schakel het programma 30 seconden in.

Cook Expert ■