

Tsatsiki

Till 4 pers:

3 dl grekisk yoghurt

1 gurka

2 msk hackad dill

1 vitlöksklyfta

1 msk olivolja

1 msk citronsaft

Salt och peppar

Gör så här:

1. Riv gurkan på ett rivjärn och lägg i en sil. Strö över cirka 2 tsk salt och låt stå i minst en halvtimme så att vätskan rinner ut.
2. Finhacka dill och riv vitlök. Pressa ur resterande vätska ur gurkan och blanda med yoghurten och resten av ingredienserna.
3. Smaka av med citron och nymalen svartpeppar. Tillsätt eventuellt mer salt om det behövs, men tänk på att du redan saltat gurkan.

Ett gott tillbehör till grillat eller som förrätt med bröd.