Hjemmelaget Tzatziki



Ingredienser

♥ 1,5 agurker (eller 2 stk hvis de er korte)
♥ 600 g gresk yoghurt
♥ 4 fedd hvitløk (se tips)
♥ 1 sitron
♥ maldonsalt
♥ kvernet pepper
♥ tørket dill og/eller persille

Fremgangsmåte

Start med å rive agurkene på rivjern. Legg dette på en skål slik at agurken får renne godt av seg (se tips).

Ha gresk yoghurt i en bolle og tilsett revet agurk (uten agurksaften).

Press hvitløk i hvitløspresse og ha hvitløksmosen i bollen. Tilsett presset saft fra sitronen.

Rør godt sammen. Smaksett med maldonsalt, kvernet pepper og tørket dill og/eller persille.

Tips

♥ For å få tykk og fin konsistens på tzatzikien, er det viktig at agurken renner godt av seg. Det er jo utrolig høyt vanninnhold i agurk, og det vil du se når du starter å rive den. Bruker du for mye av agurksaften, vil tzatzikien blir for rennende, så klem saften godt ut av agurken. Den gode, sunne agurksaften kan du drikke som den er

eller bruke i en smoothie.

♥ Gresk yoghurt har tykk konsistens. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikker.

♥ Jeg synes det er utrolig godt med skikkelig sterk hvitløkssmak på tzatzikien, så jeg bruker 6 hvitløksfedd. Vil du ha mildere hvitløkssmak, er det såklart bare å bruke færre hvitløksfedd. Det er bedre å mose feddene i hvitløkspresse enn å finhakke dem slik at du unngår biter som må tygges.

♥ Tzatzikien kan oppbevares i et par dager. Dekk til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-tzatziki