

Raita - Komkommerdip

Ingrediënten

- ½ komkommer
- 5 el griekse of turkse yoghurt
- 1 el citroensap
- 1 geperst knoflookteentje
- 1 tl komijn (optioneel)
- Vers koriander fijngesneden (optioneel, naar smaak)
- zout

Bereidingswijze

- Snijd te komkommer doormidden en schraap de kern eruit met een lepel(tje).
- Rasp de komkommer met de grove kant
- Knijp zoveel mogelijk vocht uit de komkommer en leg die in een mengkom.
- Voeg de yoghurt en de overige ingredienten toe en meng goed door elkaar.
- Breng op smaak met zout.
- Laat 30 minuten in de koelkast staan om de smaken in laten trekken.

Verrassend lekkere dip bij gegrilde groente en vlees of als dip met brood.

Hulpmiddelen

Handrasp
Eventueel keukenzeef

Tips

Maak eens hangop van de yoghurt:

- Scheur 2 koffiefilterzakjes open en bedek daarmee een keukenzeef.
- Hang de zeef in een kom en schep daarin 250-300 gram gram yoghurt.
- Laat de yoghurt tenminste 1 uur uitlekken. Dit werkt ook goed als je raita wat te dun uitvalt naar jouw smaak. Dan eventueel een beetje nakruiden.

De structuur van de saus wordt dikker en de smaak wordt zoeter.

Bron: eigen recept