



Raita (yoghurt-komkommersaus)

Een frisse, koele yoghurtsaus met komkommer en munt. De ideale verkoeling naast een pittige curry.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

4

CATEGORIE

Bijgerecht

Ingrediënten

400 gr yoghurt (natuur)
0,5 komkommer, geraspt
1 el fijngesneden verse munt
1 el fijngesneden koriander
0,5 kl gemalen komijn
snuf chilipoeder
zout

Bereidingswijze

1. Rasp de komkommer en knijp het overtollige vocht eruit.
2. Roer de yoghurt glad in een kom.
3. Meng de komkommer, munt en koriander erdoor.
4. Breng op smaak met de komijn, een snuf chilipoeder en zout.
5. Zet minstens 15 minuten koud weg zodat de smaken kunnen samenkomen. Serveer koud naast een curry of tandoori.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)