



Labneh met olijfolie en za'atar

Romige uitgelekte yoghurtkaas, een basisrecept uit de Levant. Uitgestreken op een bord met een plas olijfolie en een royale strooi za'atar, ideaal om te dippen.

VOORBEREIDING

10'

PORTIES

6

CATEGORIE

Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

1 kg volle Griekse yoghurt
1 tl zout
4 el olijfolie
2 el za'atar
warm platbrood om te serveren

Bereidingswijze

1. Meng de yoghurt met het zout in een kom.
2. Bekleed een vergiet met een dubbele laag kaasdoek of een schone theedoek en zet het boven een kom.
3. Schep de gezouten yoghurt erin, vouw de doek over de bovenkant en zet er eventueel een lichte gewicht op.
4. Laat minstens 24 uur in de koelkast uitlekken tot je een dikke, smeerbare massa krijgt. Hoe langer je wacht, hoe steviger de labneh.
5. Haal de labneh uit de doek en strijk ze uit over een plat bord met de achterkant van een lepel, zodat er kleine groeven ontstaan.
6. Besprenkel royaal met de olijfolie zodat ze in de groeven blijft liggen.
7. Bestrooi gelijkmatig met de za'atar.
8. Serveer meteen met warm platbrood of rauwe groentesticks.

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