



Tarator: Bulgaarse koude komkommersoep

Een verfrissende koude soep van yoghurt en komkommer met knoflook, dille en walnoten. Perfect voor warme zomerdagen.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
15'	4	Soep

Ingrediënten

- 500 gr Griekse yoghurt
- 1 komkommer, fijngesneden
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 40 gr walnoten, grof gehakt
- 2 el olijfolie
- 1 handvol verse dille, gehakt

200 ml koud water

zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Klop de yoghurt in een ruime kom glad met een garde.
2. Snijd de komkommer in heel kleine blokjes en roer ze door de yoghurt.
3. Voeg de geperste knoflook en de gehakte dille toe en meng goed.
4. Schenk beetje bij beetje het koude water erbij tot je de gewenste dikte hebt. De soep mag schenkbaar zijn.
5. Breng op smaak met zout en een eetlepel olijfolie.
6. Zet de soep minstens 1 uur in de koelkast zodat de smaken samenkomen en alles goed koud is.
7. Schep de soep in koude kommen.
8. Werk af met gehakte walnoten, een scheutje olijfolie en wat extra dille.

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