



Turkse cacik, frisse yoghurt met komkommer en munt

Een verkoelende Turkse yoghurtdip of koude soep van geraspte komkommer, knoflook en munt. Perfect bij gegrild vlees of pittige gerechten.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Bijgerecht

Ingrediënten

- 500 gr Griekse yoghurt
- 1 komkommer
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel gedroogde munt
- 3 eetlepel olijfolie
- 1 bosje verse dille

Bereidingswijze

1. Rasp de komkommer grof en knijp het meeste vocht eruit met je handen.
2. Plet de knoflook met een snuf zout tot een pasta.
3. Meng de yoghurt in een kom glad met de knoflook.
4. Roer de uitgeknepen komkommer erdoor.
5. Breng op smaak met de gedroogde munt, gehakte dille en zout.
6. Voeg indien gewenst een scheutje koud water toe voor een dunnere, soepachtige versie.
7. Overgiet met olijfolie en serveer goed gekoeld.