Sauzen / Griekenland

Tzatziki

Het koele contrapunt van de Griekse tafel: dikke gezeefde yoghurt losgemaakt met komkommer, aangescherpt door rauwe knoflook en afgerond met grasachtige olijfolie. Maak de komkommer droog en de knoflook in bedwang, en hij smaakt naar de zomer; als het nat of hard wordt, smaakt het naar de koelkast.

Tijd 80 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Volle Griekse yoghurt (uitgelekt)
- ☐ 3 delen knoflook (fijn geraspt tot een pasta)
- ☐ 4 delen Rode wijnazijn (of citroensap)
- ☐ 1,5 delen Fijn zeezout
- ☐ 50 delen Komkommer (geraspt, zonder zaadjes)
- ☐ 12 delen Extra vergine olijfolie
- ☐ 4 delen verse dille (fijngehakt)

Zo maak je het.

01 Rasp de komkommer over de grote gaten van een doosrasp (eerst zaaien als hij waterig is). Meng de roosters met een derde van het zout en laat ze 15-20 minuten in een zeef staan. Verzamel de komkommer vervolgens in een schone handdoek of in je vuisten en knijp meerdere keren hard, totdat er geen vloeistof meer vrijkomt. Dit is de enige stap die bepaalt of je tzatziki een dip of een soep is.

02 Klop de gezeefde yoghurt in een kom tot een gladde en romige massa. Klop de knoflookpasta erdoor, voeg de olijfolie in een langzame stroom toe en de azijn. De olie zou in de yoghurt moeten verdwijnen, waardoor deze een zwakke glans en een rijkere body krijgt. Proef nu de rauwe knoflook; hij zal zacht worden als hij rust, dus hij zou op dit moment iets te assertief moeten aanvoelen.

03 Vouw de gedroogde komkommer en de gehakte dille door de knoflook-yoghurtbasis. Roer totdat het gelijkmatig verdeeld is. Proef en pas aan met het resterende zout en een scheutje azijn als het nodig is. Dek af en zet minstens 30 minuten (idealiter een uur) vóór het serveren in de koelkast; deze rust zorgt ervoor dat de knoflook in het geheel past en de textuur bepaalt. Werk af met een scheutje olijfolie erbovenop.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / tzatziki