Snacks / Tadzjikistan

Chakka



Gespannen kweekkaas met kruiden en knoflook, de Tadzjiekse spread voor platbrood.

Tijd 25 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- [ ] 1,5 l Katyk of volle kefir
- [ ] 40 g Dille
- [ ] 4 teentjes knoflook
- [ ] 40 ml olie
- [ ] Zout — naar wens
- [ ] 50 g Koriander
- [ ] 30 g Paarse basilicum
- [ ] 50 g Lente-ui
- [ ] 4 stuks Flatbread — om te serveren

Zo maak je het.

01 Bekleed een vergiet met twee lagen dichtgeweven doek en giet de katyk erin.

02 Knoop de hoeken van het doek vast en hang het bundeltje op een koude plek boven een kom.

03 Laat het een hele dag uitlekken, totdat de massa zo stevig is als zachte wrongel.

04 Wrijf de knoflook met een snufje zout tot een gladde pasta.

05 Snijd de koriander, dille, basilicum en lente-ui zo fijn mogelijk.

06 Spatel de kruiden en knoflook met een spatel door de gezeefde massa, zonder ze te pureren.

07 Zout het, strijk het glad in een kom, druk een kuiltje aan met een lepel en giet de olie erin.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Kliek / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / chakka