



Äkta grekisk tzatziki

Kock: **Henrik Ilves** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Detta är ett recept utan mått! Jag kommer lära er göra äkta grekisk tzatziki ? som min mamma lärde mig.

Kontentan är att följa smaken och ändra mängden så det blir rätt. Smakar du tio grekers tzatziki så smakar alla olika. En del vill ha mer eller mindre salt, citron, olja etc.



INGREDIENSER

1 stycken hink yoghurt (1 kg)
0.5 stycken super solo vitlök
0.5 stycken gurka
1 skvätt olivolja
1 skvätt citron
salt

GÖR SÅ HÄR

1

Lägg i önskad mängd yoghurt i en skål och riv ner vitlöken, salta och häll i lite citron. Tips är att spara lite yoghurt i hinken om det är så att vitlöken skulle vara superstark. Vissa vitlökar är jättestarka och vissa är det inte.

2

Riv gurkan grovt, pressa ur all vätska och lägg i yoghurten. Nu smakar vi av. Om det smakar för mycket yoghurtsmak så salta mer. Smaka av med lite mer citron om det behövs. Låt vila i kylskåpet (gärna ett dygn för bästa smak) och smaka sedan av igen.