



Tsatsiki & Morotstsatsiki

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **15 min** Portioner: **4**



2 x Tsatsiki - klassisk gurksås som passar lika bra till hamburgaren som till den grillade biffen och morotstsatsiki, en variant av den klassiska.

Receptet är från min kokbok Monikas Vardagsmat.



INGREDIENSER

Tsatsiki

0.5 st gurka
2 dl matyoghurt
1-3 st vitlöksklyftor, pressade
flingsalt och nymalen svartpeppar

Morotstsatsiki

3 st morötter
2 dl matyoghurt
1-2 st vitlöksklyftor
flingsalt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tsatsiki: Riv gurkan på ett rivjärn och krama ur vattnet ordentligt. Blanda samman med yoghurt, vitlök och kryddor. Ställ kallt fram till servering.
- 2** Morotstsatsiki: Skala och riv morötterna på ett rivjärn. Blanda samman med yoghurten. Pressa ner vitlöksklyftorna och smaka av med salt och peppar. Förvara i kyl fram till servering.