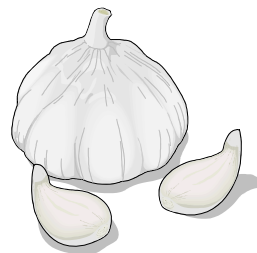


TZATZIKI

2-3 vitlösklyftor
1 liter yoghurt
1 grön gurka
2 msk olivolja
1 msk vitvinsvinäger
salt och peppar



Häll yoghurten i ett melittafilter och låt det rinna av ca 4,5 dl vätska. Lägg vitlösklyftorna i en mortel, salta och peppra och mosa sönder dem. Häll i olja och vinäger och blanda om så det blir en jämn röra. Riv gurkan på den grova sidan av rivjärnet och pressa sen ur en del gurksaft. Blanda yoghurten och vitlöksröran i en skål och tillsätt gurkan. Rör om det hela.

Ur "Vi lagar grekiskt" av Hara Ljunggren

Det är en fördel att göra den i god tid så den hinner mogna i smaken. Det går bra att göra redan dagen innan servering.

Snabbvariant:
2 dl matlagingsyoghurt
pressad vitlök efter behag
lite olivolja och vinäger
salt och peppar
riven urkramad gurka