Tzatziki

SÆSON: Hele året **TIL:** 1 klasse **TID:** 40 min.

DET SKAL DU BRUGE:

400 ml creme fraiche eller yoghurt 10%

3 fed hvidløg, knust eller fint hakket

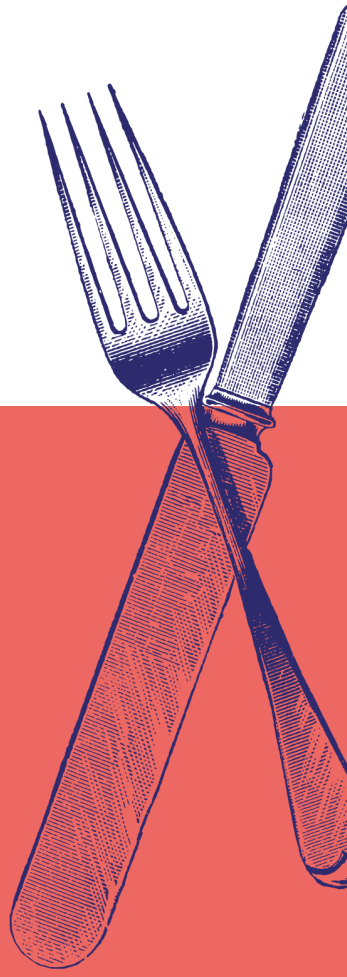
Frisk kværnet peber

2 agurker eller 450 g af en anden grøntsag, se inspiration under TIPS & TRICKS

1 tsk salt

SÅDAN GØR DU:

1. Bland creme fraiche med hvidløg og peber sammen i en skål. Stil blandingen i køleskabet ca. 30 min.
2. Riv imens agurkerne groft og drys med salt.
3. Læg dem i en sigte over en skål og lad dem stå gerne ca. 30 min., så lidt af væsken fra agurkerne kan løbe fra.
4. Når tiden er gået, så knug den sidste væde ud af agurkerne og vend dem i creme fraiche blandingen (gem evt. lidt til pynt).
5. Smag evt. til med mere salt og peber.



TIPS OG TRICKS

- Hvis du ikke har agurker kan du bruge 450 g andre grøntsøger. Prøv en af disse kombinationer:
  - **Rødbeder.** Smag til med lidt honning og citronsaft. Hvis du ønsker din rødbede tzatziki meget rød, så tilsæt lidt af den afdryppede saft til creme fraiche blandingen.
  - **Knoldselleri og gulerødder**. Smag til med lidt citronsaft og anret f.eks. med hakkede mangler eller valnødder.
  - **Squash,** groftrevet
  - **Æbler.** Når det er efterår og æbler er godt syrlige, så prøv at lave den variant med evne syrlige æbler. De skal dog ikke trække med salt.