Tzatziki sild

Opskrift nr.:
40-0001

Råvarer:

Kg		Varenummer
0,400	Agurk u/ kerner	
0,800	Græsk yoghurt	
0,500	Marinerede sild fra glas, drænet	
0,010	**Salt fint vacum**	**2006**
0,010	**Hvidløg granuleret G1 1kg. Pose**	**5513**
0,080	**Tzatziki Krydderi 1kg. Pose**	**9282**
	Evt. BindLet Delikatesse 1kg. Pose	**7551**
1,800	**Total**	

Arbejdsgang:
Agurkerne gøres rene for kerner, hvorefter de rives eller skæres i små tern. Drys den afvejede mængde salt hen over agurkerne. Lad dem stå i ca. 20 min. Herefter skylles de let og drænes derefter for vand i en si.

Græsk yoghurt blandes med Tzatziki krydderiet og granuleret hvidløg og røres godt sammen. De drænede agurker tilsættes, sammen med de drænede marinerede sild i passende stykker.

Tip: Hvis din sildesalat bliver tynd i kanten, kan du med fordel tilsætte en lille smule BindLet Delikatesse, som er en saftbinder.