

Tzatziki

Opskrift nr.:

94-0003

Råvarer:

Varenummer

Kg		
0,800	Agurk u/ kerner	
1,000	Græsk yoghurt	
0,020	Salt fint vacuum	2006
<u>0,080</u>	Tzatziki Krydderi 1kg. Pose	9282
	Evt. BindLet Delikatesse 1kg. Pose	7551
1,900	Total	

Arbejdsgang:

Agurkerne gøres rene for kerner, hvorefter de rives. Drys de revne agurker med den afvejede mængde salt. 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 røres godt sammen. De drænedede agurker tilsættes.

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