

## Tzatziki

4 portioner

- 3,5 dl grekisk yoghurt
  - 1 st gurka, stor
  - 1 tsk salt
  - 1 skvätt citronsaft, efter smak
  - 2 tsk olivolja
  - 2 st vitlöksklyfta(or), riven eller mycket finhackad
- 
- 1. Häll yoghurten i ett kaffefilter, eller i en sil klädd med kökshandduk. Låt stå minst 1 timme, gärna längre, så att vasslen rinner av.
  - 2. Dela gurkan och skrapa ut kärnorna med en tesked. Riv gurkan på den grova sidan av rivjärnet.
  - 3. Lägg gurkstrimlor och salt i en skål. Låt stå och dra ca 1 timme.
  - 4. Häll över gurkan i en sil. Pressa ur all vätska.
  - 5. Blanda yoghurt, vitlök och olivolja. Tillsätt gurkmoset. Smaka av med salt och några droppar citron. Låt gärna tzatzikin stå och dra ett par timmar i kylskåp så sätter smakerna sig ordentligt.