

Tzatziki

Ingredienser:

1 agurk
2 dl græsk yoghurt
1 spsk. olivenolie
2 fed hvidløg
salt og peber

Hvidløgsbrød:

4 skiver italiensk brød
50 g smør
2 fed hvidløg



Fremgangsmåde:

Skær agurken i små tern eller riv den groft. Pres evt. den revne agurk i hænderne, så det meste af væden løber fra. Bland yoghurt med olie og presset hvidløg. Smag til med salt og peber. Vend agurken i dressingen og stil den koldt, mens brødene tilberedes.

Smør brødene og fordel presset hvidløg over. Rist brødene i ovnen ved 200 grader i 5 min., til de er sprøde og gyldne.

Server agurkesalaten i en skål med brødet som tilbehør.

Eller:

Tzaziki:

- ½ l drænet yogurt
- 1 fed presset hvidløg
- 1 groftrevet agurk
- 4 spsk god jomfruolivenolie
- salt og peber

Agurken rives groft drysses med salt og drænes ½ time i en si. Den trykkes lidt fri for væske inden den blandes med yougurt, hvidløg, olivenolie og peber.