



Frisse tzatziki

De frisse smaak van zelfgemaakte tzatziki met Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt Natuur

Bereiding

1. Versnipper de verse kruiden en rasp de komkommer en de schil van de citroen.
2. Doe de geraspte komkommer in een zeef en druk het overtollige vocht eruit met een lepel.
3. Meng de geraspte komkommer, de geplette knoflook, de fijngesnipperde kruiden, het citroensap, de geraspte citroenschil en de olijfolie met Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt Natuur.
4. Kruid het mengsel met peper van de molen, rode peperbolletjes, zout en een beetje extra citroensap naar smaak. Zet de tzatziki minimaal een uur in de koelkast en dien op met wat crackers of zelfgemaakte falafels.



4 porties



20min



Ingrediënten

- 400 g Alpro plantaardig alternatief voor yoghurt Natuur
- 1 komkommer
- 2 teentjes knoflook
- 1 citroen
- 5 blaadjes verse munt, fijngesnipperd
- 3 eetlepels verse dille, fijngesnipperd
- 1 eetlepel olijfolie
- peper van de molen en zout
- rode peperbolletjes

Bereid met

Natuur

