



## Raita (yoghurt-komkommersaus)

*Een frisse, koele yoghurtsaus met komkommer en munt. De ideale verkoeling naast een pittige curry.*

VOORBEREIDING

**10'**

PORTIES

**4**

CATEGORIE

**Bijgerecht**

### Ingrediënten

400 gr volle natuur yoghurt  
0,5 komkommer  
1 el fijngesneden verse munt  
1 el fijngesneden verse koriander  
0,5 kl gemalen komijn  
1 snuf chilipoeder  
zout naar smaak

### Bereidingswijze

1. Schil de halve komkommer en rasp ze grof. Leg de geraspte komkommer in een schone theedoek of kaasdoek en knijp het overtollige vocht er stevig uit.
2. Roer de yoghurt glad in een mengkom.
3. Meng de uitgeknepen komkommer, de munt en de koriander door de yoghurt.
4. Kruid met de gemalen komijn, een snuf chilipoeder en zout naar smaak. Roer alles goed door.
5. Dek de kom af met plasticfolie en zet minstens 15 minuten in de koelkast zodat de smaken kunnen samenkomen.
6. Serveer koud naast een curry, tandoori of ander gekruid gerecht.

#### **Tip**

Gebruik Griekse yoghurt in plaats van gewone natuur yoghurt voor een dikkere, romigere raita die minder snel uitloopt op het bord.

#### **Lekker met**

Kippencurry, tandoori kip of naanbrood.

#### **Dranktip**

Een koude lassi of een glas ijswater met munt past perfect naast dit frisse bijgerecht.