



Turkse cacik, frisse yoghurt met komkommer en munt

Een verkoelende Turkse yoghurt dip of koude soep van geraspte komkommer, knoflook en munt. Perfect bij gegrild vlees of pittige gerechten.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Bijgerecht

Ingrediënten

- 500 gr Griekse yoghurt
- 1 komkommer (ca. 300 gr)
- 2 teentjes knoflook
- 1 eetlepel gedroogde munt
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 handvol verse dille

Bereidingswijze

1. Rasp de komkommer grof en knijp het meeste vocht eruit met je handen of door hem in een schone keukenhanddoek te wringen.
2. Plet de knoflook met een snuf zout tot een gladde pasta.
3. Meng de yoghurt in een kom glad met de knoflookpasta.
4. Roer de uitgeknepen komkommer erdoor.
5. Hak de verse dille fijn en roer die samen met de gedroogde munt door de yoghurt.
6. Breng op smaak met zout.
7. Wil je een dunnere, soepachtige versie, voeg dan een scheutje koud water toe en roer glad.
8. Overgiet met olijfolie en serveer goed gekoeld.

Tip

Knijp de komkommer zo goed mogelijk uit, anders wordt de cacik waterig. Laat de bereide cacik minstens 30 minuten in de koelkast rusten zodat de smaken goed kunnen intrekken.

Lekker met

Gegrild vlees, pittige stoofschotels of warm Turks flatbread.

Dranktip

Een glas ijskoude ayran, de Turkse yoghurt drank, past hier perfect bij.