

Tzatziki met Marokkaanse twist

Aantal Personen	30	8
Hoeveelheid	3 kg	500 gr
Ingrediënten	<ul style="list-style-type: none">• 5 komkommers• 1 bollen knoflook• 2 liter Griekse yoghurt• 0.5 dl olijfolie• Munt 8 takjes• 1 el theelepel zout• Olijven	<ul style="list-style-type: none">• 1 st• 3 teentjes• 500 gr• 2 El• 2 takjes• ¼ tl• 16 olijven

Bereiding

De komkommer wassen en raspen. Als er geen rasp is julienne snijden. Vijf minuten laten staan in het een vergiet, het vocht er goed uitdrukken met de hand en weggooien. De knoflook platslaan en heel fijn snijden of persen en deze samen met yoghurt, munt, komkommer en zout in een slakom doen. Dit tot een samenhangende massa roeren en beetje bij beetje de olie toevoegen onder voortdurend roeren. Ongeveer een uur in de koelkast laten staan voor het opdienen. Vlak voor het opdienen de olijven toevoegen.