

Greek Tzatziki



Recette du Tzatziki

Ingrédients pour 2 personnes :

250gr de yaourt grec,
½ concombre,
1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Crète,
1 cuillère à café de vinaigre,
1 cuillère à café de MIX pour TZATZIKI.

Préparation :

Laver le concombre et le couper en tout petits morceaux (ou le râper avec la plus grosse râpe) et l'égoutter

(Conseil : le laisser égoutter environ 2 h dans un égouttoir sinon votre Tzatziki risque d'être trop fluide)

Ajouter le vinaigre, l'huile d'olive et le mélange pour TZATZIKI.

Bien mélanger et servir !

Vous pouvez ajouter quelques brins d'aneth frais et un brin de menthe fraîche pour décoration

Greek Tzatziki



Recette du Tzatziki

Ingrédients pour 2 personnes :

250gr de yaourt grec,
½ concombre,
1 cuillère à soupe d'huile d'olive de Crète,
1 cuillère à café de vinaigre,
1 cuillère à café de MIX pour TZATZIKI.

Préparation :

Laver le concombre et le couper en tout petits morceaux (ou le râper avec la plus grosse râpe) et l'égoutter

(Conseil : le laisser égoutter environ 2 h dans un égouttoir sinon votre Tzatziki risque d'être trop fluide)

Ajouter le vinaigre, l'huile d'olive et le mélange pour TZATZIKI.

Bien mélanger et servir !

Vous pouvez ajouter quelques brins d'aneth frais et un brin de menthe fraîche pour décoration