

Midden-Oosterse Yoghurtdip

Deze hartige yoghurtdip is geïnspireerd op Labneh. Een lekkernij uit voornamelijk Libanon en Syrië en vast onderdeel van de Mezze. Combineer met verschillende kleine gerechtjes, of serveer als bijgerecht bij bijvoorbeeld curry of geroosterde groenten. Smaakt super fris bij spicy gerechten!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Hartig
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 10 minuten

Deze hartige yoghurtdip is geïnspireerd op Labneh. Een lekkernij uit voornamelijk Libanon en Syrië en vast onderdeel van de Mezze. Combineer met verschillende kleine gerechtjes, of serveer als bijgerecht bij bijvoorbeeld curry of geroosterde groenten. Smaakt super fris bij spicy gerechten!

Bereidwijze

1. Snijd de knoflook fijn en rasp de schil van de citroen. Pers de citroen uit en mix in een kom de yoghurt, het citroensap en -schil met de fijngesneden knoflook.
2. Voeg het paprikapoeder toe, de courgette mezze en zout en peper naar smaak.
3. Roer goed door, en proef of je nog wat mist.
4. Voeg eventueel nog wat smaakmakers toe. Je kan de yoghurtdip namelijk zo uitgebreid maken als je wil, varieer bijvoorbeeld met verse kruiden, granaatappelpitjes of gehakte noten zoals pistache nootjes of geroosterd amandelschaafsel.
5. Serveer met platbrood of naan.

Smakelijk!

Ingrediënten

- 200 gram Griekse yoghurt, volvet
- 1 citroen
- 1 teentje knoflook
- 2 tot 3 el Courgette Mezze, Belazu
- 1 tl paprikapoeder, La Chinata
- zout & peper

accessoires