



Zelf een Griekse salade met Tzatziki kaas maken



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Tzatzikikaas
- 8 kleine tomaten, zoals snoeptomaten
- 1 komkommer
- Bakje verse olijven
- 40 milliliter olijfolie
- 15 milliliter azijn
- 10 milliliter water
- Peper en zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Snijd de tomaten in stukjes en doe ze in grote schaal. Strooi zout over de tomaten en laat dit een kwartier intrekken.
2. Snijd de ui in ringen en de komkommer in blokjes. Open ook de Tzatzikikaas en snijd deze in stukjes.
3. Voeg de ui en komkommer bij de tomaten.
4. Maak de dressing in een aparte kom met de olijfolie, het azijn en het water. Roer goed door en meng daarna met de salade.
5. Voeg peper toe naar smaak.
6. Voeg tot slot de Tzatzikikaas toe. Eet smakelijk, of zoals de Grieken zeggen, Kali orexi!