



Griekse salade met Tzatziki kaas



Ingrediënten

- 1 Henri Willig Tzatziki Kaas
- 8 cherrytomaten
- 1 komkommer
- Bakje verse olijven
- 40 ml olijfolie
- 15 ml azijn
- 10 ml water
- Peper en zout naar smaak

Dit heerlijke recept voor een authentieke Griekse salade met een speciale twist van tzatziki kaas is eenvoudig te maken. Perfect voor lunch of als hoofdgerecht, deze vegetarische maaltijd combineert de frisheid van jonge kaas met de klassieke smaken van Griekenland. In slechts 15 minuten zet je deze smaakvolle salade op tafel.

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 en de Tzatzikikaas in blokjes.
- 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. Voeg peper toe naar smaak.
- 5: Voeg tot slot de Tzatzikikaas toe. Eet smakelijk, of zoals de Grieken zeggen, Kali orexi!

Hoe lang blijft tzatziki goed in de koelkast?

Tzatziki blijft meestal 2 tot 3 dagen goed in de koelkast, mits de tzatziki in een luchtdichte verpakking wordt bewaard. De textuur kan na een tijdje wel veranderen, omdat de komkommer in de loop van de tijd water los zal laten. Wordt de tzatziki toch te waterig? Om de kwaliteit te behouden kun je het water voorzichtig afgieten of even door de tzatziki roeren.

Serveer - en variatietips:

- **Maak het een maaltijd:** Voeg wat gegrilde kip, falafel of garnalen toe om van de salade een lichte maaltijd te maken.
- **Kruiden en specerijen:** Garneer de salade met verse munt, dille of peterselie voor extra frisheid. Je kunt ook gerookte paprikapoeder toevoegen voor een lichte rokerigheid.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

- **Fruitige twist:** Probeer wat granaatappelpitjes of watermeloenblokjes voor een zoete en verfrissende smaak die mooi contrasteert met de zoutige en romige tzatziki.