



Bulgarije

Тиквички с кисело мляко - Tikvitsjki s kisjelo mljako *Courgette met yoghurt*

1 kg. courgettes
bloem
olijfolie
½ l. yoghurt
4 tenen knoflook
zout en zwarte peper
een bosje dille

Snij de courgettes in schijfjes van 3 - 4 mm. dik. Strooi er ruim zout over en leg ze een tijdje in een vergiet of zeef, zodat ze wat van hun vocht verliezen. Spoel ze daarna af en dep ze droog.

Verhit de olie in een koekenpan. Haal de stukken courgette door de bloem (pas op het laatste moment, want anders wordt de bloem nat van het vocht van de courgettes en wordt het een kleffe boel!) en bak ze in een ruime hoeveelheid gloeiend hete olijfolie aan beide kanten goudbruin.

Meng de yoghurt met de geraspte knoflook en de dille en kruid het met zout en peper.

Je kunt de courgettes warm serveren, overgoten met de yoghurt. Als je ze koud op tafel wil zetten, en dat is wel zo lekker op een warme zomerdag, laat de saus en de courgettes dan apart ijskoud worden in de koelkast.