



Bulgarije

Snejanka salata

Bulgaarse tzatziki

½ liter yoghurt
1 komkommer
2 tenen knoflook
1 theelepel zout
peper
olijfolie, zo'n 2-3 koppen
Zeer fijn gehakte walnoten, zo'n 30 gram
Een bosje verse dille, maar gedroogde mag ook best

Schil de komkommer, en rasp hem grof boven een schone keukendoek. Vouw de doek dan dicht en knijp zoveel mogelijk vocht uit de komkommer als menselijkerwijs mogelijk is. Doe de komkommer dan in een schaal.

Doe er de yoghurt bij, de geperste (of geraspte) knoflooktenen, de walnoten, het zout, wat peper en de fijngehakte dille. Roer er wat van de olie door, en blijf roeren tot de olie is opgenomen in de yoghurtmassa. Doe er dan weer olie bij, net zo lang tot je een smeūige, maar nog vrij stevige massa hebt.

Zet het spul tot gebruik in de koelkast. Het blijft er zeker een week in goed.