



Bulgarije

Tarator

komkommersoep

1/2 liter yoghurt
1 komkommer
2 eetlepels olijfolie of andere plantaardige olie
3 tenen knoflook
2 - 3 eetlepels fijngehakte walnoten
een bosje dille
zout en peper

Schil de komkommer en snijd hem in heel kleine stukjes. Doe er de dille bij, de knoflook, de olijfolie en de yoghurt, en meng het goed. Als het nodig is doe je er wat water bij, maar niet te veel, want er moeten nog ijsblokjes in, en uiteindelijk moet het een vrij stevige, beslist niet waterige soep worden.

Dan gaat de tarator koelkast in, een paar uur zeker, want hij moet ijs- en ijskoud zijn als hij op tafel komt. Vlak voor het opdienen roer je er fijngestampte of -gemalen ijsblokjes doorheen.

Opscheppen in borden of kommen en bestrooien met de walnoten.