

Tzatziki

✂ hurtigmums.dk/tzatziki/

June 13, 2017

Tzatziki er vanvittigt nemt og hurtigt at lave, og så smager det tilmed godt. Der er ikke så mange forskellige måder lave tzatziki på, i nogle opskrifter har jeg dog set, at der bliver brugt squash, men det er altså agurk, der er den korrekte råvare.

Ud over agurk skal der bruges et surmælksprodukt og hvidløg. Det er sådan set det mest basale i retten. Der findes dog også en lidt mere avanceret version, som tager lidt længere tid, men er den ægte græske tzatziki mere tro. I den bruges der drænet yoghurt, og det tager jo lidt længere tid.

Annonce



Hvad er tzatziki, og hvad kan man spise til tzatziki?

Tzatziki er en græsk eller tyrkisk dip – eller yoghurtsauce, om du vil. Tzatziki udtales stort set, som det staves: tzatziki – lige ud ad landevejen eller cacik, som er den tyrkiske udtale. I Grækenland krydres retten i sjældne tilfælde med mynte, men for det meste – hvis det skal krydres – sker det med dild.

Spørgsmålet er vel ikke så meget, hvad du kan spise til tzatziki, som hvad du kan spise tzatziki til. Og svaret er: Stort set alle middagsretter, men også som dip til chips, så mulighederne er mange!

På dansk kendes retten også som græsk agurkesalat.

Tzatziki – opskrift – den nemme, den hurtige og den usandsynligt lækre

Står du og mangler lidt hurtigt, frisk tilbehør til den danske hakkebøf, den tyrkiske beyti kebab eller de græske frikadeller, så prøv med denne græske agurkesalat.

Det skal du bruge til 4 personer (tilbehør)

- 1 agurk
- 200 g græsk yoghurt (10 %)
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk. citronsaft
- Salt og peber

Sådan laver du tzatziki

1. Riv agurken på den grove side af rivejernet.
2. Drys med lidt salt – sådan ca. 1 tsk. – og lad det trække 10 minutters tid, så væden trækkes ud af agurken.
3. Vrid herefter agurken, så al væden kommer ud.
4. Bland agurk og presset hvidløg i yoghurten, og smag til med citronsaft, salt og peber.
5. Sæt tzatzikien på køl, til den skal serveres.

Forberedelsestid: 15 minutter

Tilberedningstid: 0

Klassisk græsk tzatziki – hvis du har tiden

Som nævnt findes der også den mere klassiske version, hvor yoghurten bliver drænet. Den får du også lige. Denne variant er dog en smule mere langsommelig, og processen kan alt i alt godt tage næsten op til en time – så hvis du har travlt – så brug ovenstående opskrift.

Ingredienser

- 400 g græsk yoghurt (10 %)
- 1 agurk
- 2 fed hvidløg
- 1½ spsk. olivenolie
- ½ spsk. eddike
- 1 tsk. frisk, hakket dild
- Salt og peber – helst hvid peber

Sådan laver du den klassiske græske version

1. Hæld yoghurten i et kaffefilter, og lad den afdryppe i cirka 30 minutter.
2. Riv imens agurken på rivejernet grove side.
3. Drys cirka 1 tsk. salt over, og lad det trække 10 minutters tid for at trække væden ud af agurken.

4. Hak hvidløgsfeddene fint.
5. Bland olivenolie, eddike, hvidløg samt ½ tsk. salt og 1 knsp. peber godt sammen.
6. Vrid alt vandet ud af den revne agurk.
7. Skrab den drænedede yoghurt ud af kaffefiltret, og bland det med olie-eddikedressingen.
8. Tilsæt revet agurk og hakket dild, og vend rundt.
9. Stil den færdige tzatziki på køl, til den skal serveres.

Retten kan holde sig i køleskabet i et par dage, og vi er nogle der faktisk godt kan lide den får mulighed for at trække en dags tid. Jeg syntes personlig den trækker mere kraft, men for andre bliver det alt for kraftigt og med for gennemtrængende smag af hvidløg.

Forberedelsestid: 50 minutter

Tilberedningstid: 0

Anmeldelse

Navn på opskrift

Tzatziki

Udgivet den

2017-06-13

Forberedelsestid

15M

Tilberedningstid

0M

Samlet tidsforbrug

15M

Gennemsnitlig karakter

