

Tzatziki

Tzatziki är gott och enkelt att göra. Jag tycker att den blir godast om man använder frilandsgurkor som är litet grövre, med tjockare skal, kraftigare kärnor och mer tuggmotstånd. Dessutom brukar de ha mer mörkgrönt skal än sina mer klemiga släktingar, växthusgurkorna, vilket gör tzatzikin vackrare. Den sort jag brukar odla heter "Markmore 76". Den är lättodlad och ger stora och hållbara gurkor.



1 dl majonnäs (se separat recept för majonnäs med eller utan ägg)
1 dl Havre Fraiche
1-2 pressade vitlöksklyftor, eller efter smak
salt
1 gurka, helst frilandsgurka

Blanda majonnäs, Havre Fraiche, pressad vitlök och salt.
Riv gurkan grovt och krama ur gurksaften. Den innehåller en massa nyttigheter, så kasta den inte utan drick upp den. Blandad med vatten, kanske kolsyrat, blir den en frisk måltidsdryck. Häll ner majonnäsblandningen i den rivna gurkan. Hur mycket som

behövs för att få lagom konsistens beror på hur stor gurkan är. Den majonnäsblandning som blir kvar är aioli, så man kan ju välja att göra en större sats från början så man slår två flugor i en smäll, och får både aioli och tzatziki i samma handgrepp. Tzatzikin håller sig flera dagar i kylskåp, men kan bli litet vattning, så man får röra om den innan den ska ätas.

Suzanne Gundler

