



## Tsatsiki

### Ingrédients

1 yoghourt nature (grec)  
½ concombre  
2 à 3 petites gousses d'ail (pressées)  
¼ de tasse d'huile d'olives  
2 c.t. de vinaigre  
sel, poivre

### Préparation

Râpez le concombre (sur la râpe à rösti) et laissez-le dégorger. Ajoutez le yoghourt et les autres ingrédients; salez et poivrez selon vos goûts. Plus vous mettez d'ail, plus votre sauce sera piquante. Entreposez votre tsatsiki au frigo, dans un bol couvert. Remélangez-le soigneusement avant de le servir. Décorez-le d'olives et de poivrons.

On sert le tsatsiki en entrée froide, avec du pain ou des crackers, mais il accompagne aussi très bien la viande grillée.

Au frigo, le tsatsiki se conserve sans problème pendant plusieurs jours.

En vente chez [greek food](#):

- Huile d'olives [Epilekto](#)

Bon appétit – Kali orexi!  
Santé - Giamas!