

La table

Recette de sauce base yaourt (Tsatsiki, Curry, Kebab...)



Sauce Tsatsiki

1 concombre, 1 gousse ail, 2 yaourt grecs , 1 botte de menthe, 1 filet huile olive, sel poivre

Enlever la peau du concombre, le couper en deux et enlever avec une cuillère a café la partie des pépins. Couper en morceaux le concombre et le mette dans un torchon propre pour l'essorer complètement. Rapper la gousse d'ail, rajouter la menthe ciselée, le yaourt grec et un filet d'huile olive

Sauce Curry

1 yaourt nature, 1 cuillère a café de curry, sel, poivre et de la ciboulette.

Mélanger l'ensemble des ingrédients

Sauce Kebab

1 echalotte, ½ jus citron, 300 gr yaourt, 1 botte de ciboulette, 6 feuille de menthe, sel et poivre

Mélanger l'ensemble des ingrédients

La Table

Recette de sauce base yaourt (Tsatsiki, Curry, Kebab...)



Sauce Tsatsiki

1 agurk, 1 fedd hvitløk, 2 gresk yoghurt, mynte, olivenolje, 1 yogurt, salt pepper

Fjern skinnet av agurk, kuttet i to og fjern med en teskje. Hakking agurk og satt i et rent kjøkkenhåndkle å vri helt. Tilsett hakket hvitløk, hakket mynte, gresk yoghurt og litt olivenolje

Sauce Curry

1 yoghurt, 1 ss curry, salt, pepper, gressløk

Miks alle ingredienser

Sauce Kebab

1 sjalott, 1 sitron, 300 gr yogurt, 1 gressløk, mynte, salt og pepper

Miks alle ingredienser