

# Raita (komkommer-yoghurtsaus) (4 personen)

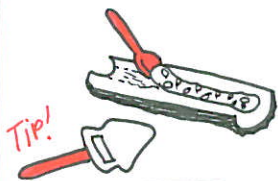
Bereiden: 10 minuten

## Nodig:

- 1 komkommer
- ± 300 dl volle yoghurt
- handje verse munt
- stukje verse gember (± 3 cm)
- klein teentje knoflook
- 2 tl suiker
- zout

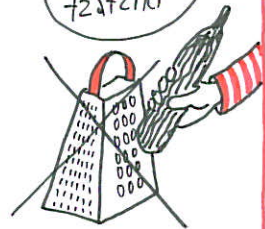


## Doen



Schil de komkommer, snij hem doormidden en verwijder de zaadjes met een lepeltje (met zaadjes wordt het nl. te waterig). Snij de komkommer in kleine blokjes (± 1/2 cm). Doe ze in een vergiet en bestrooi ze rijkelijk met zout. Zet even apart zodat het zout kan intrekken.

Tip!  
niet raspen, dan krijg je +zatziki



Doe intussen de yoghurt in een kom. Schil de gemberwortel en rasp hem erboven. Pers de knoflookteen uit met de knijper. Scheur de munt in kleine stukjes en voeg de suiker toe.



Spoel de komkommer af onder de koude kraan en laat even goed uitlekken. Voeg de blokjes toe aan de yoghurt en roer alles goed door elkaar. Proef of er evt. nog wat zout bij moet.

**Lekker bij:** lamscurry met cashewnoten, rozijnen & koriander → zie het **recept** op [www.kokenmetkarin.nl](http://www.kokenmetkarin.nl)

