



Hoofdgerechten

Côte à l'os met tzatziki

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 kilogram côte à l'os
250 milliliters Griekse yoghurt
1/2 komkommer
1 lookteentje
25 gram dille (verse, gehakt)
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Wrijf het vlees in met olijfolie, kruid beide kanten met peper en zout. Leg de côte à l'os op een hete barbecue en grill het vlees ongeveer 25 minuten. Keer regelmatig om.

Rasp de komkommer. Knijp er al het vocht uit. Meng met de yoghurt, geperste knoflook, dille en een scheutje olijfolie. Kruid met peper en zout.

Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie. Snij het in plakjes en serveer er de tzatziki bij.

Keukenbenodigdheden

Barbecue
Grillpan

