



Bijgerechten

Overige

## **Flatbread met tzatziki**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

220 milliliters Griekse yoghurt

250 gram zelfrijzende bloem

olijfolie

peper

zout

### **Voor de tzatziki**

500 milliliters Griekse yoghurt

1 eetlepel munt (fijngehakt)

1 eetlepel dille (fijngehakt)

2 lookteentjes (geperst)

1 citroen (geperst)

1 komkommer

olijfolie

### **Bereidingswijze**

Snij de komkommer in de lengte door, verwijder met een klein lepeltje de zaden en rasp fijn. Knijp al het vocht eruit. Meng in een kom de yoghurt met de knoflook. Voeg er een scheutje olijfolie, het citroensap, de munt en dille aan toe. Meng er de komkommer onder. Kruid met peper en zout en zet koel.

Doe voor het brood de yoghurt, bloem en een snufje zout in een kom. Kneed tot een glad deeg.

Verdeel het deeg in porties en rol het uit op een met bloem bestoven werkblad tot een ovaal van 1 cm dik. Grill ze een paar minuten per kant goudbruin op de barbecue. Serveer bij de tzatziki.

### **Keukenbenodigdheden**

Deegroller

Barbecue

