

25-9-2018

---

Kookavond

## Tzatziki met rode paprikacoulis en rauwe ham

Nodig:

- 2 gelatineblaadjes
- 1 dl room
- 50 gr komkommer
- 2 teentjes look
- 3 takjes munt
- 2 potjes Griekse yoghurt
- 1 rode paprika
- 1 el olijfolie
- 4 dunne sneetjes Aosta ham
- Enkele basilicumblaadjes

Zo maak je het:

- Maak de Tzatziki.
- Laat de gelatineblaadjes weken in koud water.
- Breng de room aan de kook, haal de pan van het vuur en los er de gelatineblaadjes in op. Giet de room in een kom en laat afkoelen.
- Schil de komkommer en snij in zeer kleine blokjes, pel en snipper de knoflook.
- Spoel de munt, droog en hak fijn.
- Meng de komkommerblokjes, de fijngesnipperde knoflook, de munt en de Griekse yoghurt door de afgekoelde room.
- Kruid met peper en zout.
- Giet de Tzatziki in vier hoge glazen en zet 1 uur koel weg en laat opstijven.
- Breng een pan met water aan de kook, blancheer er de rode paprika 5 min. in. Verfris de paprika onder koud water, verwijder de schil en de pitjes en snij de paprika in stukjes.
- Mix fijn met de olijfolie en giet de paprikacoulis op de Tzatziki zodra deze is opgestijfd.
- Rijg de Aosta ham en de basilicumblaadjes accordeongewijs aan de spiesjes. Leg de spiesjes op de glazen met Tzatziki en serveer goed koel.