

N° 24

AUBERGINE TZATZIKI

med oliven

Hyggedip

Ingredienser:

4 personer

1 glas Aubergine tapenade
5 dl yoghurt naturel
1 fed hvidløg
4 spsk tomatconfit
1 dl sorte nyons oliven

Sådan gør du:

Yoghurt drypper af ½ time i sigte med et viskestykke og blandes med fint hakket oliven, hvidløg og aubergine tapenaden. Smag til med tomatconfit, salt og peber.

Tilbehør:

lækkert brød
kan også være ristet toastbrød
hjertesalat
gulerødder
agurker
bladselleri