

Morotstzatziki 4 port.

200 - 250 g morötter

200 g färskost, naturell eller med vitlök & örter

1 dl turkisk yoghurt

1-2 klyftor vitlök

$\frac{1}{2}$ tsk salt

2 krm vitpeppar

$\frac{1}{2}$ dl finklippt dill, gräslök

eller salladslök

1. Skala och grovriv morötterna.
2. Blanda "rivet" med färskost, yoghurt, pressad vitlök, salt, peppar och dill.
3. Smaka av.
4. Garnera med dillvippa eller skivor av salladslök