



LABNEH

Ingrediënten

Voor de hangop

- 500 ml Turkse yoghurt 10 % vet
- 1/2-1 theelepel zout

Voor de topping

- goede, extra vierge olijfolie
- komijnzaadjes
- 1/2 groene Spaanse peper
- paar takjes dille

Bereiding

1. Maak een schone uitgewassen theedoek nat en wring deze uit. Zet een kom en vergiet klaar. Meng in een aparte kom de yoghurt en het zout. De yoghurt moet heel licht zoutig smaken.
Deze lekt nog uit, dus de smaak wordt iets sterker.
2. Doe de theedoek in het vergiet, schep het yoghurtmengsel erin, draai de theedoek strak dicht zoals een knapzak. Zet een kom onder het vergiet en laat de yoghurt uitlekken in de koelkast gedurende een nacht of tenminste 3-4 uur.
3. Strijk de hangop uit als een ruwe 1 cm dikke laag op een bord op schaalpje. Maak kleine geultjes in de hangop.
4. Bedruppel met een eetlepel olijfolie en strooi de gekozen topping eroverheen.