

6. *Farsbrød med tzatziki*

Ingredienser

1 stk. farsbrød
½ liter græsk yoghurt
2-3 agurker (ca. 800 g)
1 spsk. groft salt
1 dl creme fraiche 18%
2 fed hvidløg
Friskkværnet peber
5 dl ris

Skræl agurkerne og skær dem i skiver. Læg dem i en skål og bland med salt. Rør yoghurt med creme fraiche, hakket hvidløg og peber. Skyl efter ca. ½ time agurkerne i koldt vand. Vrid dem let i et klæde og vend dem i yoghurtdressing. Smag til og stil tzatziki tildækket i køleskabet i mindst ½ time.

Steg farsbrødet ca. 45 minutter ved 180° C. Lad det hvile i 15-20 minutter inden udskæring. Server med kogte ris og tzatziki.

