

30. Twaalf-uurtje met taughetti



Voor de soep erbij op de foto heb ik gewoon een restje bouillonsoep gebruikt Ik heb alleen de peterselie er over gedaan en warm gemaakt.

Voor het broodje (tzatziki-taughetti-broodje):

Lekkere verse broodjes
Griekse yoghurt 100 gram
1/4 komkommer
1 teentje knoflook uit de knoflookpers
munt (wij hebben het uit eigen tuin)
feta
een stuk of 5 zongedroogde tomaten
100 gram taugé
rucola sla

Doe bij de Griekse yoghurt het uitgeperste teentje knoflook en de fijngesneden munt. Goed mengen. De 1/4 komkommer in de lengte in vieren snijden. Daarna hele dunne plakjes snijden. Daarna de taugé. Die heb ik in een vergiet gedaan. En dan water gekookt in de waterkoker. Dit heb ik er overheen gegoten. Zo blijft de taugé knapperig. De helft van de taugé in kleinere stukjes snijden van ongeveer 1,5 cm.

De komkommer en de taugé door het yoghurtmengsel scheppen. Je hebt nu tzatziki-taughetti.

De zongedroogde tomaatjes in stukjes snijden.

Nu ga je de broodjes beleggen.

Eerst wat rucola op het broodje. Daarna de tzatziki-taughetti op het broodje. Hier doe je wat fijngesneden zongedroogde tomaatjes op. Daarna wat fijn gebrokkelde fetta en wat hele taugé. En voor de mooi heb ik er wat hele blaadjes mint in gestoken.