

# Tzatzikimajonnäs

## TZATZIKIMAJONNÄS

Receptet är för 4 personer

0,5 sats enkel majonnäs

200 g gurka

1 st stor vitlösklyfta

1 krm grovmalen svartpeppar

## HUSGERÅD

Bunke/mixerkanna

Måttsats

Stavmixer

Rivjärn

Skalkniv

Vitlökspress

Glasburk

# Tzatzikimajonnäs

## Tzatzikimajonnäs

Så här gör du

- Gör en halv sats av vår Enkla majonnäs. Länk till [receptet på vår Enkla majonnäs hittar du här](#)
- Häll upp den färdiga majonnäsen i en skål
- Riv gurkan grovt på ett rivjärn
- Pressa/tryck ut så mycket vätska du bara kan ur gurkan och tillsätt denna i skålen med majonnäs
- Skala och pressa ner vitlösklyftan
- Rör om
- Tillsätt grovmalen svartpeppar och rör om
- Låt din Tzatzikimajonnäs stå i kylskåpet och ”dra till sig” minst en timme innan du serverar den
- Förvara i en lufttät burk

Tzatzikimajonnäs<sup>known</sup>

Ät och Njut av din Tzatzikimajonnäs till grillat kött, grillad fisk eller som dipp till ditt [Paleobröd](#) eller dina grönsaker.

Paleo så gott och så enkelt!  
Jenny & Magnus

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore \[shoppingcarticon\]](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken \[shoppingcarticon\]](#)