



CA. 15 MIN



# FARS TZATZIKI (LILLA, ORANGE ELLER GRØN)

## I SKAL BRUGE

4 store gulerødder (orange)  
eller 2 rødbeder (lilla) eller 1  
agurk (grøn)  
1 fed hvidløg  
2 dl Skyr  
½ tsk. salt  
Peber  
Evt. lidt citron og en smule  
honning

## SÅDAN GØR I

1. Find en skål.
2. Pil hvidløg og pres det ned i skålen.
3. Bland det med Skyr og ½ tsk. salt og lidt peber.
4. Beslut jer for, om I vil lave orange, lilla eller grøn tzatziki.
5. Riv enten gulerødder, rødbeder eller agurk groft på et rivejern. Husk at presse væden godt ud af agurken, hvis I vælger den.
6. Vend grøntsagerne i skålen med Skyren og smag til med citron og honning.
7. Pynt med noget grønt, fx basilikumblade.

## GODE TIPS



Når I bruger rødbeder i køkkenet, kan det være en god idé at tage plastikhandsker på, og putte bagepapir på skærebrættet. Rødbeder er rigtig gode til at sprede sine flotte farver over HELE køkkenet.

## GODE OPGAVER TIL FAR OG BARN



Tager sig af alt rive-, røre- og smage til-arbejdet.



Blander Skyr med krydderier og fortæller lidt om dengang han boede i Grækenland og levede af Tzatziki og Ouzo.



GIV RETTEN  
KOKKEHUER

