

Raita, 4 porsjoner



Passer perfekt til indisk kyllingcurry og andre sterke retter fordi yoghurt og agurk demper de sterke kryddersmakene.

Du trenger

- 1 agurk
- 3 dl gresk yoghurt
- 2 vårløk i tynne skiver
- 0.5 ts havsalt

Fremgangsmåte

- Riv agurken på grovt jern og press ut vannet.
- Ha yoghurten i en bolle. Rør inn agurk og vårløk
- Smak til med havsalt.
- Sett raitaen i kjøleskapet i ca. 30 minutter eller til curryen er ferdig