

Komkommer raita / Cucumber raita



De boodschappen

- een halve komkommer
- wat takjes munt
- 250 ml biologische yoghurt
- mespunt zout

Een Indiaas bijgerecht is deze lekker frisse komkommer/munt Raita. Naast een pittige curry werkt deze chutney door de yoghurt verkoelend.

Schil de halve komkommer en hak hem fijn.

Strip de muntblaadjes van de takjes, knip ze fijn.

Voeg munt, zout & yoghurt aan de komkommer toe.

Roer alle ingrediënten door elkaar en zet de kom tot je gaat eten afgedekt in de ijskast, dan trekken de verschillende smaken lekker in.

De Raita is in 10 minuten klaar en maakt je curry helemaal af.

Komkommer raita / Cucumber raita



Shopping list

- half a cucumber
- some spriggs of mint
- 250 ml biological yogurt
- a dash of salt

An Indian side dish is this delicious fresh cucumber / mint raita. With a spicy curry the raita works cooling because of the the yogurt.

Peel the cucumber and chop it fine.

Strip the mint leaves from the stems, cut them finely.

Add the mint, salt and yogurt to the cucumber.

Stir all ingredients until combined. cover the bowl with clingfilm and put it in the fridge until dinner so the flavours can blend.

The raita is ready in 10 minutes and it complements your curry. The recipe for Naan bread follows!