

INGREDIËNTEN

- 500 ml Griekse yoghurt
- ¼ tl zout
- olijfolie
- verse muntblaadjes
- za'atar
- hazelnoten
- evt. chilivlokken

OOK NODIG

- Kaasdoek of theedoek

Bereidingstijd

Voorbereiden: 10 minuten

Bereiden: 5 minuten

Wachttijd: 12-24 uur

BEREIDING

Spoel het kaasdoek of de theedoek in water, zodat eventuele geurtjes van wasmiddel verdwijnen.

Meng de yoghurt met het zout en schep de yoghurt in de vochtige doek. Bind de doek dicht met een touwtje en hang hem op. Het handigste is om dit bijvoorbeeld boven de spoelbak van het aanrecht of aan een kastje. Zet er een kom onder voor het opvangen van het uitgelekte vocht.

Laat ongeveer 12-24 uur uitlekken. De duur hangt een beetje af van de dikte die je wilt voor de dip.

Bewaar de labne in een schoon afsluitbaar bakje in de koelkast. Laat voor gebruik weer op kamertemperatuur komen.

Serveren:

Schep de labne in een schaaltje, draai er met de achterkant van een lepel een spiraal in. Giet een sliert lekkere olijfolie erover en naar smaak za'atar en eventueel chilivlokken. Hak de hazelnoten grof, snijd de muntblaadjes fijn en strooi er over.

Lekker met toastjes, stokbrood of bruschetta.