

## Fris yoghurt sausje en gegrilde groenten / Fresh yogurt sauce and grilled veg



### **Yoghurt/munt saus**

- 250 gram Griekse yoghurt
- peper&zout
- bosje munt

### **Gegrilde groenten**

- Courgette
- Aubergine
- 2 vleestomaten
- zout&peper
- olijfolie

**Zoals gisteren beloofd**, het recept voor een snel&simpel verkoelend yoghurtsausje voor bij de pittige spiesjes. The snazzie kids houden meer van een schepje pindasaus erbij(!?!) dat kan ook bij snazzie ;)

### **Yoghurt munt saus en gegrilde groenten**

- Was de munttakjes, hak ze fijn en voeg ze aan de yoghurt toe.
- Voeg 2 eetlepels citroensap toe en roer alles goed door elkaar.
- Breng de saus op smaak met peper&zout en zet hem een uurtje in de ijskast.

Zo kunnen de smaken blenden.

### **Intussen beginnen we met de gegrilde groenten.**

- Was en snij de courgette in plakken en bestrooi de plakken met zout.
- Dep ze droog en strijk er olie op.
- Bak de courgette in de grillpan.
- Doe hetzelfde met de aubergine en de vleestomaten.
- Grill mooie donkere streepjes op de groenten.
- Snij de alles in vieren en klaar!

Eet smakelijk!

## Fris yoghurt sausje en gegrilde groenten / Fresh yogurt sauce and grilled veg



### **Yogurt/mint sauce**

- 250 gram Greek yogurt
- salt&pepper
- sprigs of fresh mint

### **Grilled veg**

- a zucchini
- an eggplant
- 2 big tomatoes
- salt&pepper
- olive oil

**As promised yesterday**, the recipe for a quick&easy cooling yogurt sauce to go with the spicy kebabs. The snazzie kids don't like the sauce, they prefer a peanut butter sauce(!?! anything goes at snazzie's ;)

### **Yogurt mint sauce and grilled vegetables**

- Wash the mint sprigs and chop them up.
- Add the mint to the yogurt and also add 2 tablespoons of lemon.
- Stir everything together and season the sauce to taste with salt&pepper.
- Place the sauce in the fridge for an hour.

Now the flavours can blend.

### **In the meanwhile we start on the grilled veg.**

- Wash and slice the zucchini and sprinkle the slices with salt.
- Pat them dry, brush them with oil and bake the slices in a grill pan.
- Prepare the other veg in the same way.
- Grill pretty charcoal stripes on the veg.

Cut the veg bite size and you're ready to eat, enjoy!