

Griekse dip met z'atar nacho's



Velthuizen
EUKINGE DANKARTEN

🕒 15 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 tortilla's

Za'atar kruiden

Verse dille

Olijfolie

220 gram Griekse yoghurt

2 teentjes knoflook

Verse peterselie

1 citroen

Halve komkommer

3 mini paprika's

Cherry tomaten

Halve rode ui

Witte kaas

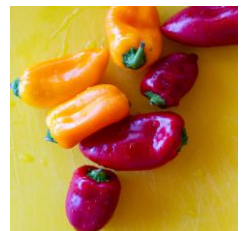
Stap 2 | Dip maken

Meng de Griekse yoghurt met fijngehakke knoflook, citroenrasp. **Hak de verse dille** fijn en doe dit ook bij de yoghurt. Voeg **naar smaak peper en zout** toe, en roer vervolgens goed door. Doe de dip in een mooie schaal of hoge kom.



Stap 3 | Groenten snijden

Snij alle groenten in mooie, kleine blokjes. **Kruimel de witte kaas** over de Griekse dip en strooi de blokjes komkommer, paprika, rode ui en tomaat hierover. **Hak wat peterselie fijn** en werk hiermee de dip af. Gebruik eventueel wat za'atar kruiden voor extra smaak. **Zet de dip in de koelkast** tijdens het maken van de za'atar nacho's.



Stap 4 | Za'atar nacho's

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de tortilla's in driehoeken en doe de driehoeken in een kom. Voeg een scheutje olijfolie toe en de za'atar kruiden en meng dit goed met de driehoeken. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en bak ze in ongeveer **8-10 minuten** goudbruin en krokant. Laat even afkoelen.



Serveer de za'atar nacho's samen met de Griekse dip.