

3X INDIASE RAITA (YOGHURTDIP)

Land: Indiaas

Maaltijd: Bijgerecht

Porties: 1 schaalpje

Bereidingstijd: 5 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 1 SCHAALTJE

Voor de komkommerraita

- 200 ml Griekse yoghurt
- 1/3 komkommer
- 0,5 tl komijn
- 2 cm verse gember

Voor de ananas en granaatappelraita

- 200 ml Griekse yoghurt (of kokosyoghurt)
- 1 handje ananasstukjes (vers of uit blik)
- 1 handje granaatappelpitjes
- 0,5 tl kardemom
- 0,5 tl chilipoeder (optioneel)

Voor de muntraita

- 200 ml Griekse yoghurt
- 1 flinke handvol verse munt
- 1 teentje knoflook
- 0,5 tl gemalen koriander

WAT GA JE DOEN

Voor de komkommerraita

Snijd de komkommer overlangs in vieren. Verwijder de zaadlijsten. Snijd de komkommer daarna in hele kleine blokjes. Rasp de gember.

Klop de yoghurt los met een vork. Meng alle ingrediënten voor de komkommerraita door elkaar en breng verder op smaak met een beetje peper en zout.

Voor de ananas granaatappelraita

Snijd de ananasblokjes in 2 tot 4 kleinere stukjes. Klop de yoghurt los met een vork. Meng alle ingrediënten voor de ananas granaatappelraita door elkaar. Deze raita kun je ook goed als dessert

serveren.

Voor de muntraita

Snijd de muntblaadjes met een koksmees helemaal fijn. Pers het teentje knoflook uit. Klop de yoghurt los met een vork. Meng alle ingrediënten voor de muntraita door elkaar en breng verder op smaak met een beetje peper en zout.