

Tomaten guvec

slowcooker

Ingredienten:

- 1 1 tot 1,5 kilo sucade vlees.
- 2 10 kleine uien of 5 grote uien.
- 3 2 vlees tomaten
- 4 1 pakje Sugo of tomaten op sap. 400gr.
- 5 4 eetlepels biber salaci.
- 6 1 rode peper.
- 7 2 puntpaprika 's.
- 8 olie.
- 9 boter.
- 10 2 bouillonblokjes.
- 11 Glas water of wijn.
- 12 Turks brood.

Bereiden:

- 1 Van de 1,5 kilo sucadelappen de vetrandjes verwijderen en in grove stukken snijden.
- 2 Vlees in een pan laten dicht schroeien in boter en olijfolie. (Dichtschroeien en bruining.)
- 3 Vlees in de cooker.
- 4 Vleestomaten in stukjes gesneden. Rode peper in ringen snijden. Puntpaprika's in stukken. Bij grote uien; in kwarten snijden.
- 6 Alles in de slowcooker gooien. 7 uur op low.
- 7 Dit alles serveren met turks brood.

Tzaziki

Ingrediënten:

- 1 4 eetlepels Griekse yoghurt
- 2 Sap van half of heel citroen.
- 3 Komkommer.
- 4 Dille
- 5 4 a 5 tenen knoflook.
- 6 Twee eetlepels zout.
- 7 klein scheutje olijfolie.

Bereiden:

- 1 Rasp de komkommer (grof) en doe die in een zeef met 2 eetlepel zout. Schep om en het vocht vocht eruit.
- 2 Maak 4 eetlepels yoghurt aan met citroensap en olie.
- 3 Voeg hierbij 4 a 5 tenen knoflook de de gesneden dille toe.
- 4 Knijp de komkommer nog een keer goed uit en voeg de yoghurt toe.
- 5 Roerenklaar.