

Raita (vegansk)

- - *Forberedelsestid*
 - 25 Minutter
- - *Mængde*
 - 4 portioner
- -
 - *Sværhedsgrad*

Nem

Raita vil jeg nærmest betegne som en indisk form for tzatziki. Og retten er et bevis på, at koriander og mynte går VIRKELIG godt sammen.

Den er perfekt at servere til stærk indisk mad, da yoghurten er god til at dulme chilien. Jeg plejer at servere den til både [Vindaloo](#) og til [Tikka Masala](#).

Ingredienser

- 2 store tomater - fjern kødet og skær i tynde julienne-strimler
- 1 agurk - fjern kødet med en teske, halvér den og skær i tynde skiver
- 1 lille rødløg - skær i kvarte og efterfølgende i tynde skiver
- 1 fed finthakket hvidløg
- 1 bundt finthakket mynte
- 1 bundt finthakket koriander
- 1 finthakket chili
- 1 tsk. salt
- 250 g alpro yoghurt uden sukker

Sådan gør du

1. Bland alle ingredienserne i en skål og lad raitaen trække lidt inden servering.
2. Når raitaen har stået og trukket, kan der godt være trukket lidt vand ud af retten. Det kan du evt. hælde fra inden du serverer.

- Serveringer: 4
- Klar på: 25 Minutter
-
- Måltid: [Tilbehør](#)
- Diæt: [Laktosefri](#), [Vegansk](#)