

## Broodje merguez met tzatziki

4 surinaamse puntjes  
4 merguez worstjes  
1 winterpeen  
halve komkommer  
2 tenen knoflook  
3 takjes munt  
250 mililiter griekse yoghurt  
zout en peper

Hak de knoflook en de muntblaadjes fijn en meng ze met de griekse yoghurt en een snufje peper en zout.

Rasp de komkommer grof en doe de geraspte komkommer in een schone theedoek en knijp het meeste vocht eruit. Doe dit bij de yoghurt en meng. Zet weg of een koele plek.

Rasp de wortel en doe in een kommetje.

Bak de merguez worstjes in een voorverwarmde oven op 185°C in 15 minuutjes gaar.

Snij de surinaamse puntjes open en doe er wat geraspte wortel, een worstje en wat yoghurtsaus in.