



Aziatische komkommersalade met sesam en chili

Knapperige komkommersalade op Aziatische wijze met sesam, look en een pittige toets chili. Verfrissend bijgerecht dat in enkele minuten klaar is.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

- 2 komkommers
- 2 teentjes knoflook
- 2 el sojasaus
- 1 el rijstazijn
- 1 el sesamololie
- 1 tl suiker

1 tl chilivlokken
1 el sesamzaad
2 lente-uitjes
1 tl zout

Bereidingswijze

1. Snijd de komkommers in de lengte doormidden en verwijder eventueel de zaadlijst. Snijd ze daarna schuin in dikke plakken.
2. Bestrooi de komkommer met het zout, meng goed en laat 10 minuten staan zodat er vocht uittrekt.
3. Giet het vrijgekomen vocht af en dep de komkommer droog met keukenpapier.
4. Pers de knoflook uit en meng met de sojasaus, rijstazijn, sesamolie, suiker en chilivlokken tot een dressing.
5. Schep de dressing door de komkommer en laat 5 minuten trekken.
6. Rooster het sesamzaad kort in een droge pan tot het geurt.
7. Bestrooi de salade met sesamzaad en fijngesneden lente-ui en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)