



Aziatische komkommersalade met sesam en chili

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

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
15'	4	Salade

Ingrediënten

- 2 komkommers
- 2 teentjes look
- 2 el sojasaus
- 1 el rijstazijn
- 1 el sesamolie
- 1 kl suiker

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

Bereidingswijze

1. Snijd de komkommers in de lengte doormidden en verwijder de zaadlijst met een lepel. Snijd ze daarna schuin in dikke plakken.
2. Doe de komkommerplakken in een kom, bestrooi met het zout en meng goed. Laat 10 minuten rusten zodat het overtollige vocht eruit trekt.
3. Giet het vrijgekomen vocht af en dep de komkommer droog met keukenpapier.
4. Pers de lookteentjes uit en meng ze met de sojasaus, rijstazijn, sesamolie, suiker en chilivlokken tot een gladde dressing.
5. Schep de dressing door de komkommer en laat 5 minuten trekken zodat de smaken goed intrekken.
6. Rooster het sesamzaad ondertussen kort in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot het licht gekleurd is en begint te geuren. Laat afkoelen.
7. Snijd de lente-uitjes in fijne ringetjes. Bestrooi de salade met het geroosterde sesamzaad en de lente-ui en dien meteen op.

Tip

Verwijder de zaadlijst zeker als de komkommer veel vocht bevat, zo blijft de salade knapperiger. Wie van een extra pittige toets houdt, mag de hoeveelheid chilivlokken gerust verdubbelen.

Lekker met

Lekker als bijgerecht bij gegrilde kip, gestoomde rijst of andere Aziatische gerechten.

Dranktip

Een frisse Japanse groene thee of een lichte Riesling past mooi bij de pittige en zilte smaken van deze salade.