

Japanse Komkommersalade

Ingrediënten:

- 2 komkommers
- 1 tl zout
- 4 tl suiker
- 1 1/2 tl geraspte gemberwortel
- 1 el sojasaus
- 5 el rijstazijn
- 1 rode peper
- 1 el sesamzaad (geroosterd)

Bereidingswijze:

Was de komkommers goed onder de kraan met koud water, snij met een dunschiller van vier kanten lange strips van de schil, zodat er om en om nog wat schil aan de komkommer blijft zitten (de komkommers zien er zo gestreept uit). Snij de uiteinden er vanaf en snij de komkommers doormidden.

Snij de komkommers in hele dunne plakjes met een schaar of mes of nog beter een mandoline. Leg ze in een kom en bestrooi met zout. Roer goed door en zet in de koelkast.

Meng in een kom de suiker, gember, sojasaus en azijn. Roer door met een garde. Als de gesneden komkommers een minuut of vijf in het zout hebben gestaan, knijp je het overtollige vocht eruit met je handen.

Meng dan de komkommers met de saus en roer alles goed door elkaar, laat de komkommersalade dan nog een uur afgedekt in de koelkast staan.

Doe de sesamzaadjes in een droge pan (zonder boter of olie) en rooster ze op middelhoog vuur totdat ze lichtbruin verkleurd zijn. Bestrooi bij het opdienen de komkommersalade met de geroosterde sesamzaadjes en zeer fijngesneden rode peper.

el = eetlepel (15 ml)

tl = theelepel (5 ml)

ml = milliliter