

Ingrediënten

2 komkommers
1 rode ui
een paar eetlepels geroosterd sesamzaad
voor de dressing:
1 eetlepel sesamololie
1 eetlepel sojasaus (of tamari)
2 eetlepels rijstazijn
1 eetlepel riiststroop
(of agave, maple syrup of een ander zoetmiddel)
1 theelepel geraspte verse gember
1 (uitgeperste) knoflookteen
chilivlokken naar smaak



Recept

1. Val de komkommers aan met een rasp. Maak er heel dunne plakjes van. Je kan natuurlijk ook een dunschiller gebruiken, dan krijg je lange plakken. Laat de komkommer uitlekken in een vergiet.
2. Schil de ui en snijd hem in heel dunne halve maantjes. (of ringen, wat jij wilt)
3. Meng alle ingrediënten voor de dressing door elkaar. Breng op smaak met chilivlokken.
4. Meng de komkommer met de uienringetjes. Verdeel de dressing over de salade, schep goed door. Garneer met geroosterd sesamzaad.

Tip 1: ook lekker met verse koriander

Tip 2: ik voeg eigenlijk nooit zout toe – en in dit geval geeft de sojasaus al een zoutige smaak – maar dat kan je natuurlijk wel doen

Tip 3: heerlijk om te serveren met casavechips of emping

Bron

de
Groene
Meisjes



Welkom op mijn blog! Ik ben Merel en dit is een plek waar je inspiratie op kunt doen om je leven een beetje groener te maken!



<http://www.degroenemeisjes.nl/groen-zonder-poen-pittige-komkommersalade-met-gember/>

Info Martine Lycke - 23/04/2018

1 komkommer in 4 gesneden
Ontzaden + in blokjes snijden
In zeef met wat zout, paar uurtjes laten staan

Saus :
Zoals recept
+ nog 2 el gewone blauwe hand azijn

Fotos

