

## Chinese komkommer salade / Chinese Cucumber Salad



### Boodschappenlijst

1 komkommer  
3 teentjes knoflook, geperst  
1 eetlepel rijstazijn

1 eetlepel lichte sojasaus  
1 theelepel suiker  
1/2 theelepel zout  
1 theelepel sesamolie

### Zo maak je een Chinese Komkommersalade

Boen de komkommer schoon en droog hem af met keukenpapier.  
Leg de komkommer op een snijplank en snij hem in schuine plakken, leg ze in een kom.  
Pers de knoflook bovenop de komkommer en schep het er voorzichtig door.

Roer de azijn met sojasaus, suiker, zout en sesamolie in een kleine kom en meng het goed.  
Giet de dressing vlak voor het opdienen over de komkommer en schep het door elkaar.  
Serveer de salade meteen!

**Optioneel:** om de salade een extra kick te geven, kun je hem wat chili-olie besprenkelen.

## Chinese komkommer salade / Chinese Cucumber Salad



### Shopping list

1 cucumber  
3 cloves garlic, crushed  
1 tablespoon rice vinegar

1 tablespoon light soy sauce  
1 teaspoon fine sugar  
1/2 teaspoon salt  
1 teaspoon sesame oil

### How to make a Chinese Cucumber Salad

Scrub the cucumber clean then dry it with a paper towel.

Put the cucumber on a cutting board, slice it slanted then place the slices into a bowl.

Sprinkle the crushed garlic on top of the cucumber then carefully fold it in.

Combine the vinegar with the soy sauce, sugar, salt and sesame oil in a small bowl and mix it well. Right before serving pour the dressing on the Cucumber Salad and fold it gently in. Serve right away!

**Optional:** to give the salad an extra kick, you can drizzle on some chili oil.