

JAPANESE KOMKOMMER- ZEEWIERSALADE



Japane komkommer-zeewiersalade

WAT HEB JE NODIG:

5 kleine japane komkommertjes (weer naar de toko)
5 eetlepels gedroogde Wakame zeewier,
10 minuutjes laten weken in wat water (even achterop het pakje lezen hoeveel precies)
beetje sesamzaadjes
zeezout

VOOR DE DRESSING

125 ml rijstazijn (ja ook verkrijgbaar in de supermarkt)
2 eetlepels suiker
theelepeltje sojasaus
3 theelepeltjes citroen of limoensap

HOE MAAK JE HET

Doe alle ingredienten voor de dressing een een klein schaalje en roer met een kleine garde alles goed door elkaar. Zet het even opzij.

Giet de zeewier af - die grappig om te zien, van zwart nu groen gekleurd is. Snij of schaf de komkommertjes in heel dunne plakjes en doe dit in een ander schaalje. Strooi hier ruim zeezout over en laat even 10 minuutjes staan. Daarna het zout eraf spoelen en de komkommer een drogen/uitknijpen met keukenpapier of een schone theedoek.

Doe nu de komkommer en de wakame samen in een schaal. Even husselen.
Giet de dressing erover en strooi wat sesamzaad eroverheen - Eet smakelijk!