

Functionele beschrijving

Oosterse-komkommersalade

Disclaimer:

Copyright © DM Compusoft

Dit document bevat bedrijfsvertrouwelijke gegevens van DM Compusoft. De informatie wordt alleen verstrekt om uw organisatie in staat te stellen de producten en diensten van DM Compusoft in detail te evalueren.

Inhoudsopgave

Oosterse-komkommersalade 3

Ingrediënten 3

Bereiding 3

oosters, salade, vega

Oosterse-komkommersalade

Ingrediënten

Aantal personen: 4

Tijd: 10 min.

- 1 komkommer
- 1/2 rode peper
- 3 takjes verse peterselie
- 1/2 limoen
- 2 bos-ui
- 2 eetlepels sesamolie
- 2 eetlepels azijn
- 1 theelepel honing
- snuf zout

Bereiding

- Voor deze Oosterse komkommersalade was je eerst de komkommer onder de kraan en snij je deze daarna met een kaasschaaf, scherp mes of met een mandoline in hele fijne plakjes. Ze mogen echt flinterdun zijn!
- Snij de rode peper in kwarten, verwijder de zaadjes als je de salade niet al te pittig wilt hebben. Snij daarna in fijne stukjes.
- Hak de peterselie grof. Snij de bosui in fijne ringen.
- Doe de plakjes komkommer samen met de rode peper, peterselie en bosui in een schaaltje. Pers hier 1/2 limoen boven uit. Voeg dan de sesamolie, azijn, honing en een klein(!) snufje zout aan toe. Meng goed door elkaar en laat liefst even staan, zodat de smaken goed kunnen mengen.
- Je kunt deze salade goed van tevoren klaar maken, bewaar dan afgedekt in de koelkast! Deze Oosterse komkommersalade past trouwens ook erg goed bij mijn recept voor [Teriyaki Kip](#).