

Pittige Koreaanse komkommersalade (Oi-Muchim)

Bijgerecht voor 4 personen



Ingrediënten:

- 2 komkommer
- 4 bosuitjes
- 5 teentjes knoflook
- 3 tl rode pepervlokken
- 3 el zoutarme sojasaus
- 4 tl rijstazijn
- 4 tl kokosbloesemsuiker
- 4 tl sesamolie
- 6 tl sesamzaadjes, geroosterd

Bereiding:

1. Zet een pan op hoog vuur en rooster de sesamzaadjes kort in een droge pan (een minuutje of twee). Hierdoor wordt de smaak van de sesam versterkt.
2. Snijd ondertussen de komkommer in de lengte doormidden. Als je de salade eventjes laat staan voordat je hem opeet, of als je gewoon meer houdt van knapperige salades, is het raadzaam om de zaadlijsten van de komkommer te verwijderen. Pak een lepel en schraap daarmee over de binnenkant van de komkommer totdat de zachte zaadlijsten zijn verwijderd. Snijd de komkommer vervolgens schuin in halve maantjes.
3. Snijd de bosuitjes in ringetjes en hak de knoflookteentjes zeer fijn. Doe de bosuitjes en de knoflook bij de komkommer. Voeg daar de resterende ingrediënten aan toe. Voeg de sojasaus, rijstazijn, kokosbloesemsuiker, rode pepervlokken en sesamolie beetje bij beetje toe totdat je de gewenste smaak hebt bereikt.