

Komkommersalade met Angelica Edik

- 1 komkommer
- 1 eetlepel yoghurt
- 1 eetlepel mayonaise
- 1½ eetlepel **Angelica Edik**
- Verse bieslook

Bereidingswijze

Schil de komkommer en snijd deze in de lengte door. Verwijder de zaadlijsten en zet de komkommer rechtop in een bakje zodat het vocht er uit kan lekken.

Meng de yoghurt en mayonaise in een kom en voeg de Angelica Edik toe.

Klop het geheel tot een niet te dikke saus. Breng de saus eventueel op smaak met wat suiker.

Snijd de bieslook fijn en roer deze door de saus.

Snijd de komkommer nogmaals in de lengte door en snijd plakjes van ongeveer 0,5 cm dikte.

Voeg de saus aan de komkommerplakjes toe en zet deze een uur in de koelkast.

Door de conserverende werking van de Angelica Edik (engelwortel) blijft de komkommer enkele dagen knapperig.



*Iedere week nieuwe
recepten*



*De lekkerste ingrediënten
koop je in onze webshop*

www.BIJZONDERESMAKEN.nl

SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE

