

Indonesische komkommersalade

- 200 ml **Angelica-Edik**
- 2 eetlepels gembervocht
- 1 eetlepel ketjap manis
- 1 eetlepel ketjap asin
- 1 eetlepel koriander
- 1 eetlepel bieslook
- 1 teen knoflook
- De schil van komkommer
- Grote komkommer
- 1 grote zoete ui

Bereidingswijze

Komkommer schillen. De schil bewaren. De geschilde komkommer in een plastic zakje in koelkast bewaren. Maal koriander, bieslook, knoflook en de schil van de komkommer fijn. 2 x ketjap en gembervocht er bij en het geheel superfijn malen. In een schaal doen en Angelica-Edik er doorheen roeren. In de koelkast één nacht laten trekken. Komkommer in de lengte doormidden snijden en in blokjes van circa 1/2 cm snijden. Ui schoonmaken, doorsnijden en in halve, niet te dunne ringen snijden. Voeg de uienringen en de komkommerblokjes samen in een schaal. Op tijd omscheppen. De marinade door een zeef er op schenken en circa 2 uur in de koelkast laten trekken.



*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

