



Koreaanse keuken

Oi-Muchim salade - Komkommersalade

We nemen je mee naar de Koreaanse keuken met deze heerlijk pittige salade geïnspireerd op Oi-Muchim salade. Wat in het Koreaans zoveel betekent als 'gekruidde komkommer'.

2 PERSONEN

⌚ 15 + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 komkommer
-  ¼ el zout
-  1 teen knoflook
-  1½ bosuitje
-  1 el gochujang Koreaanse chilipasta
-  1 el sojasaus
-  1½ el rijstazijn
-  ½ el sesamolie
-  ½ tl kristalsuiker
-  ¾ el zwart sesamzaad

MATERIAAL: schone theedoek

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de komkommer in grove, ongelijke stukken van 2-3 cm.
2. Leg in een vergiet en bestrooi met het zout.
3. Schep om en laat 20 minuten staan.
4. Snijd ondertussen de knoflook fijn en snijd het bosuitje in ringen.
5. Meng de knoflook met de bosui, gochujang, sojasaus, rijstazijn, sesamolie, suiker en $\frac{2}{3}$ van het sesamzaad.
6. Knijp het vocht uit de komkommers en spoel onder koud stromend water, laat uitlekken in de vergiet en dep goed droog met een schone theedoek.
7. Meng de dressing erdoor en bestrooi met de rest van het sesamzaad.
8. Serveer direct of laat lekker lang staan, zodat de smaken goed intrekken.

TIP: Lekker bij noedels, rijst en kip of bij barbecuegerechten.

TIP: Je kunt dit gerecht 3 dagen van tevoren bereiden. Bewaar goed afgedekt in de koelkast.

BRON: [ah.nl](https://www.ah.nl)

