



Zoetzure komkommer

2 PERSONEN - bijgerecht

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🥒 1 grote komkommer
- 🥒 60 ml natuurazijn
- 🥒 2 el ahorn- of agavesiroop
- 🥒 1 el sojasaus
- 🥒 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 🥒 1 tl verse gember, geraspt
- 🥒 snufje zout
- 🥒 snufje chilivlokken

MATERIAAL: mandoline

ZO MAAK JE HET:

1. Was en snijd de komkommer in dunne plakjes.
2. Gebruik hier een mandoline voor.
3. In een kom, mix de azijn, ahornsiroop, sojasaus, knoflook, gember, zout en chilivlokken.
4. Mix het met een kleine garde of lepel tot de ingrediënten goed gemengd zijn.
5. Doe de komkommer in een kom met het azijnmengsel.
6. Zorg ervoor dat de komkommer bedekt is met de marinade.
7. Laat het minstens 30 minuten marineren in de koelkast.
8. Je kunt het ook langer laten marineren voor een intensere smaak.
9. Haal de zoetzure komkommer uit de koelkast en laat eventueel uitlekken of doe de komkommer met de marinade in een glas/pot zodat je het lang kunt bewaren.
10. Serveer de zoetzure komkommer als bijgerecht, op een broodje, in een wrap of als topping voor je favoriete salade.

TIP: Zoetzure komkommer is bij heel veel gerechten een heerlijk bijgerecht. Denk bijvoorbeeld aan Aziatische gerecht zoals nasi, bami, of saté. Ook is het erg lekker bij bijvoorbeeld de BBQ.

BRON: leukerecepten.nl

