

Japanischer Gurkensalat



Zutaten:

1 Salatgurke

1/2 Esslöffel Salz

1/2 Esslöffel Zucker (oder mehr)

2 Teelöffel Sojasauce

2 Teelöffel Reissessig

1 Teelöffel Sesamsamen

Anweisungen

1. Schneiden Sie die Gurke in dünne Scheiben. Sie können dies entweder von Hand oder mit einer Küchenmaschine tun. Reiben Sie die Scheiben mit Salz ein und lassen Sie sie 5 Minuten lang in einem Sieb abtropfen. Spülen Sie sie unter fließendem kaltem Wasser ab und drücken Sie sie fest aus, um das Wasser zu entfernen. Beiseite stellen.
2. In einer kleinen Schüssel Zucker, Sojasauce und Reissessig verrühren, bis sich der Zucker auflöst.
3. Das Dressing zu den Gurkenscheiben geben, mit Sesam bestreuen und gut vermischen. Genießen Sie!