



Chinesischer Gurkensalat

von Nouri Zeroual

Mengen für 10 Personen

Für das Dressing werden Salz, Zucker, Sesamöl, Sojasoße und Reisessig miteinander verrührt, bis der Zucker und das Salz vollständig aufgelöst sind. Die Mischung beiseite stellen.

Den Knoblauch schälen und feinhacken. Den Koriander waschen und die Blätter abzupfen.

Die Gurken gründlich waschen und mit einem Tuch abtrocknen. Auf einem Schneidebrett ein großes Messer flach auf die Gurke legen und mit leichtem Druck die Gurke aufspringen und in vier Teile zerbrechen. Dieser Vorgang wird über die gesamte Länge wiederholt. Sobald die Gurken komplett geöffnet sind (normalerweise in 4 lange Stücke), werden sie in mundgerechte Stücke geschnitten, und zwar in einem 45-Grad-Winkel.

In einer großen Schüssel die geschnittenen Gurken mit dem vorbereiteten Dressing, Knoblauch und Chiliöl gut vermischen. Zum Servieren mit Sesamsamen und Koriander garnieren.

Quelle: <https://asiastreetfood.com/rezept/chinesischer-gurkensalat-von-geschlagenen-gurken/>

Gewürze: Zucker, Salz

4.0 Stück Gurken		
2.0 cl Sesamöl	2	tl
3.0 cl Sojasauce	3	tl
2.0 cl Reisessig	TL	
* 3 g Knoblauchzehen		

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g