

Zoetzure komkommer

Op deze manier kan je een komkommer net even meer smaak geven, super lekker als bijgerecht of als snack op de borrelplank!

Menugang: Bijgerecht
Type gerecht: Vegetarisch
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 40 minuten

Op deze manier kan je een komkommer net even meer smaak geven, super lekker als bijgerecht of als snack op de borrelplank!

Bereidwijze

1. Spoel de komkommer af onder koud stromend water.
2. Snijd de komkommer in blokjes of reepjes, diagonaal gesneden reepjes geven een mooi effect.
3. Doe de komkommer in een kom en strooi er zout over, roer goed om en laat de komkommer 30 minuten staan op kamertemperatuur.
4. Giet daarna de vloeistof uit de kom, spoel de komkommer af en dep droog. doe de komkommer terug in de kom.
5. Voeg suiker en azijn aan de komkommer toe en schud het geheel goed door.
6. Koel de komkommersalade minstens een uur voordat je hem opdient.

Ingrediënten

- 1 komkommer (circa 250 gram)
- 1 tl zout
- 1 tl kristalsuiker
- 2 tl witte balsamico of witte wijn azijn

accessoires