Asiatisk agurkesalat

Opskrift til Tilbehør til 4

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 2 spsk. sesamolie
- 3 spsk. teiryakisauce
- 3 spsk. soyasauce
- 2 spsk. lys tahin
- 2 spsk. mayo
- 1 fed hvidløg
- 1 stump revet ingefær (2*2 cm)
- godt med salt og peber
- 1/2 lime (skal og saft)
- 3-4 spsk. sesam (bland gerne sorte og hvide)
- 4-5 skoleagurker

Sådan gør du

1. I en skål blander du dressingen, hvidløg og ingefær skal pilles og derefter rives. Lime skal også rives, inden saften presses fra.
2. Så skal agurkerne skæres, du kan sagtens bare skære dem i skiver. Vil du gerne prøve dette, så gør sådan her: læg en skoleagurk på et skærebræt foran dig med en spisepind på hver side af den, så den står fast mellem dem. Skær så skrå snit hele vejen ned langs agurken uden at skære helt ned til skærebrættet. Pindende stopper dig i at nå hele vejen igennem.
3. Roter så din agurk, så den side du lige har snittet i vender ned mod skærebrættet.
4. Snit igen samme skrå, stadig med pindende på hver side.
5. Tag så agurken op og se om du ikke kan twiste den nu ved at trække forsigtigt i den i begge ender. Kom de her agurker ned i dressingen og spis med det samme (hvis du venter for længe, bliver dressingen tynd pga. saften i agurken)