Szecsuáni kínai kel saláta (Kínai kel saláta)

- előkészület: 10 perc
- főzés: 2 perc

hozzávalók 4 főre

- 1 közepes kínai kel
- 1 piros chilipaprika
- 1 körömnyi darabka friss gyömbér
- 2 gerezd fokhagyma
- 4 ek olaj
- 2 ek kristálycukor
- 1 dl víz
- 3 ek citromlé (vagy rizsecet)
- 1 kk só
- kb. arasznyi póréhagyma

elkészítés

1. A kína kelt leveleire szedjük, megmossuk és vékonyan felszeleteljük.
2. A pórét szintén vékony szeletekre vágjuk és a kellel egy salátástálban összekeverjük.
3. Megsózzuk, jól összeforgatjuk.
4. A fokhagymát és a gyömbért apró kockára vágjuk.
5. A paprikát kimagozzuk és apróra szeleteljük.
6. Az olajat felforrósítjuk, rádobjuk a hagymát, paprikát és a gyömbért és kb. fél perc alatt megpirítjuk rajta. (Vigyázzunk, nehogy megbarnuljon.)
7. Hozzáadjuk a cukrot és a vizet. Addig kevergetjük, míg a cukor fel nem olvad benne.
8. Citromlével vagy finom ecettel (pl rizsecet) ízesítjük.
9. A salátára öntjük, összekeverjük és a **hűtőben 2-3 órát érleljük**.