

Japán uborkasaláta



- előkészület: 15 perc
- sütés: 3 perc

hozzávalók 4 főre

- 60 dkg kígyóuborka
- 4 ek borecet
- 2 ek szójaszósz
- 1 tk só
- 1 tk cukor
- 2 tk szezámmag

elkészítés

1. Az uborkát miután megmostuk, vékony szeletekre vágjuk.
2. A borecetet a sóval, cukorral és szójaszósszal jól elkeverjük – a cukor és a só is olvadjon fel.
3. A dressingből keveset a tálra merünk, az uborkákat szépen a tálra sorakoztatjuk.
4. A maradék dressinget az uborkára csurgatjuk.
5. A szezámmagot szárazon egy serpenyőben pár perdig pirítjuk, majd az uborkára szórjuk.