KIKKOMAN

Frisk, asiatisk agurkesalat

Samlet tid **20 min.** **10 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

4 Portioner

2	agurker
1	rødløg
Dressing:	
3 spsk.	riseddike
2 spsk.	honning
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	friskrevet ingefær
1	frisk rød chili
1 bundt	koriander

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 agurker

Skyl agurkerne og skær dem i lange lige strimler med en kartoffelskræller.

Step 2

Salt

Læg dem i en skål med salt og vend godt rundt og lad dem trække ti minutter. Skyl dem i rigeligt vand.

Step 3

1 rødløg

Snit rødløget i fine både.

Step 4

3 spsk. riseddike - **2 spsk.** honning - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **1 spsk.** friskrevet ingefær

Bland ingredienserne til dressingen sammen i en skål for sig, og hæld den nu over løg og agurker.

Step 5

1 frisk rød chili - **1 bundt** koriander

Top med fintsnittet rød chili og koriander, og server eller brug som fyld i en burger.