



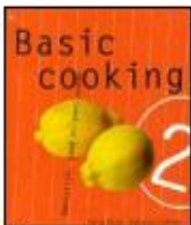
Pittige komkommersalade

Benodigheden (voor 4 personen)

- 1/8 l rijst- of ciderazijn
- 1 flinke el bruine rietsuiker
- 2 kleine gedroogde chilipepers
- 1 komkommer
- 1 rode ui

Bereiden komkommersalade

- Azijn met suiker in een pannetje door elkaar roeren. Chilipeper in een vijzel fijnwrijven en bij het mengsel doen. Aan de kook brengen en op laag vuur 1-2 minuten laten koken. Van het vuur nemen en laten afkoelen.
- De komkommer schillen, in de lengte halveren, de pitjes met een lepel eruit scheppen en de komkommer in dunne plakjes snijden. De marinade erover schenken. De ui pellen, halveren, in dunne plakjes snijden en door de salade scheppen.



Dit recept is afkomstig uit: *Basic Cooking 2*
ISBN 978 90 4432 093 0
The House of Books