



# Szechuan komkommers

10 personen

## Ingredienten

|         |                 |
|---------|-----------------|
| 2       | komkommers      |
| 10 gram | (gedroogde)     |
|         | szechuanpepers  |
| 5 gram  | zeezout         |
| 1       | knoflookteen    |
| 20 gram | suiker          |
| 30 ml   | rijstazijn      |
| 10 ml   | sesamolie       |
| 40 ml   | zonnebloemolie  |
| 10 gram | sesamzaadjes    |
|         | (kort gebakken) |

## Vorbereitung

1. Snijd de komkommer in 3 gelijke stukken. Snijd de stukken komkommer in de lengte in 4-en en verwijder de zaden. Snijd ze vervolgens in 10 cm lange, dunne strips.
2. Rooster de pepers en het zout in een wok en maal ze fijn in een vijzel.
3. Meng de geperste knoflook, suiker, rijstazijn en zonnebloemolie, sesamolie tot een dressing.

## Presentatie

4. Meng de komkommer met dressing en szechuanzout en laat ze 10 minuten staan.
5. Besprenkel met sesamzaadjes en serveer direct.

Fissler