

Komkommersalade



Bijgerecht

Groente

4 personen

Land: Thailand

Bereidingstijd: 10 minuten

Seizoen: juni t/m september



Ingrediënten

- 1 grote komkommer
- 1 groot bosuitje
- 1 rode peper
- 1 limoen
- 1 tl suiker
- 2 el Thaise vissaus
- 1 takje koriander

Bereidingswijze

1. Komkommer wassen en in blokjes snijden. Bosui in stukjes snijden. Peper halveren en zaadjes verwijderen. Peper in flinterdunne reepjes snijden.
2. In kom komkommer, bosui en peper door elkaar scheppen. Limoen goed schoonboenen en van schil 1 theelepel afraspen. Limoen uitpersen. Suiker al roerend in limoensap oplossen. Vissaus, limoenrasp en komkommersmengsel erdoor scheppen. Salade garneren met korianderblaadjes.

Tenslotte

Je kunt met komkommersalade alle kanten op. De frisse smaak en knapperige structuur van komkommer combineren goed met zowel romig als friszuur en ook met zachte, zoute of juist pittige ingrediënten. Komkommersalade wordt knapperiger, pittiger en minder nat als je de plakjes, blokjes of boogjes in een vergiet bestrooit met wat zout en een half uurtje laat staan. Dep de komkommer daarna droog met keukenpapier. Als bijgerecht is komkommersalade lekker met een simpele vinaigrette op basis van witte wijnazijn of citroensap en een geurige olijfolie met fijngehakte verse kruiden. Bovenstaand recept is de Thaise variant. In Indonesië noemen ze het **Atjar Ketimoen**. Die maak je zo: Schil 500 gram komkommer, snijd ze overlans doormidden, schep de kern eruit en snijd de helften in schijfjes. Doe de komkommerschijfjes in een zeef, bestrooi ze met zout en laat ze een halfuur staan. Spoel ze af en laat ze in de zeef uitlekken. (je kunt met een vork in de lengte rondom langs de komkommer gaan, zodat de schijfjes een kartelrandje krijgen.) Pel 3 sjalotjes en 1 teentje knoflook en snijd ze in schijfjes. Verwijder het steeltje van 1/2 rode peper. Breng 1/2 liter azijn met 100 gram witte basterdsuiker aan de kook, doe de lombok erin en laat koken tot de suiker is opgelost. Vermeng de komkommer met sjalot en knoflook in een schaal of glazen pot. Giet de hete azijn erover en laat de atjar afkoelen. Laat hem een nacht staan en serveer. Voor **Komkommersalade met garnalen** schil je 1 komkommer, schaaft of snijd hem in plakjes, leg ze in een zeef en bestrooi ze licht met zout. Druk na 15 tot 20 min. het laatste vocht uit de plakjes. Meng er een bescheiden scheutje milde rijstazijn door: proef of je het zuur genoeg vindt. Schep de komkommer op 4 bordjes en verdeel 150 gram Hollandse garnalen en handje fijngeknipte dille of bieslook erover. Schep in het midden van elk bordje een lepeltje losgeroerde zure room. Wat grof zeezout erover geeft extra crunch, maar wees voorzichtig: het wordt snel te zout! Voor **Komkommersalade met dilleroom** roer je 10 takjes dille door 1 bekertje zure room. Breng op smaak met selderijzout, citroensap en peper. Was en schaaft 1 komkommer in dunne plakjes. Leg de plakjes overlappend op een mooie ronde schaal of bord. Schep de dilleroom in het midden. Garneer met een toefje dille. **Komkommersalade met feta** maak je zo: Verbrokkel 125 gram feta boven een grote kom in stukjes van ca. 1 cm groot. Snijdt 2 komkommers in de lengte 2 maal door en snijd het vruchtvlees in plakjes van ca. 1 cm dik. Meng de plakjes komkommer, 1 kleine rode ui in dunne ringen en 1 1/2 el dille met de feta. Stamp 1 el gedroogde munt fijn in een vijzel. Klop de munt in een kommetje met 3 el olijfolie en 1 1/2 el citroensap tot een vinaigrette. Voeg zout en versgemalen zwarte peper toe. Giet de vinaigrette op de salade en schep alles om.