



ingrediënten (voor 4 personen)

- 900 gram grote garnalen
of 450 gram en 450 gram surimi sticks
- 1,1 liter water
- 1/2 liter limoen sap
- 2 middelgrote rode uien (fijn gesnipperd)
- 2 eetlepels sojasaus
- zout en peper
- 2 komkommers in blokejs (zaad verwijderen)
- 1 rode paprika (fijngesnipperd)
- 1 bosje dille
- beetje tabasco naar smaak

Bereiden

Pel de garnalen doe ze samen met de surimi sticks in een kom. Meng het water, limoensap, rode uien, sojasaus zout en peper door elkaar en schenk dit uit over de garnalen en surimi sticks. Laat ze hierin 20 minuten marineren. Giet het vocht daarna goed af. Schep de komkommers, paprika en dille door elkaar en schep door de vis. Doe de salade daarna in kleine kommen en breng op smaak met peper en tabasco. Serveer met partjes limoen.