

Ingrediënten.

- 1 grote komkommer, in dunne plakjes gesneden (met schil)
- 1/4 tl zout
- 3 eetlepels (45 ml) rijstazijn
- 1 eetlepel (15 ml) sesamolie
- 1 eetlepel (15 ml) sojasaus
- 1 tl ahornsiroop (of suiker)
- 1 tl geroosterde [sesamzaadjes](#)

Bereiding.

Snijd de komkommer met een mandoline of een mes heel dun. Doe in een zeef boven een kom en strooi het zout erover. Laat 15 minuten intrekken en knijp dan voorzichtig het overtollige water eruit met je handen.

Combineer de overige ingrediënten in een kom en klop ze door elkaar. Voeg de gezouten komkommer toe en hussel door elkaar. Serveer direct of laat 15 minuten marineren alvorens te serveren op kamertemperatuur.