

Japanische Gurken – Kyuri Tsukemono

Ihr braucht:

- 2 Salatgurken
- 2 – 5 Knoblauchzehen
- 2 rote Peperoni
- ½ daumengroßes Stück Ingwer
- 4 EL Sojasoße
- 4 EL Reissessig
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Honig / Agavendicksaft
- 1 TL Chilliflocken
- ½ TL Salz
- Sesam + Chiliflocken zum Garnieren

So geht's:

Wir beginnen mit unserem japanischen Snackerlebnis indem wir die Zutaten von der rechten Listenseite in einer Schüssel zusammen zu einer Lake verrühren.

Im Anschluss hacken wir unseren Knoblauch, die Peperoni und den Ingwer klein und geben ihn in die Lake für unsere Gurken.

Als nächstes waschen und halbieren wir unsere Salatgurken und schaben mit einem Löffel den weichen Kern heraus. Schneidet nun die Gurken in Scheiben und legt sie in unsere Lake.

Lasst das ganze jetzt für 45 Minuten – 2 Stunden im Kühlschrank ziehen. Kyuri Tsukemono eignet sich perfekt auf Sushireis oder einfach so als Snack für Zwischendurch!

