



Asiatisk agurkesalat

En lækker asiatisk agurkesalat med en spicy marinade. Server denne asiatiske agurkesalat som tilbehør! Denne agurkesalat passer perfekt til de fleste asiatiske retter.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

4 pers.

Chili olie

3 fed finthakket hvidløg

1 spsk finthakket ingefær

1.5 tsk chiliflager

2 spsk **gochugaru chilier**

1 tsk flagesalt

1 dl vindrukerneolie eller anden neutral olie

Salat

2 **agurk**

1 tsk flagesalt

3 fed revet hvidløg

2 spsk risvinseddike

2 spsk sojasauce

2 spsk chili olie

1.5 tsk sukker

2 tsk sesamolie

Pynt

ristet sesamfrø

Opskrift og foto: Maria Engbjerg

Tilberedning

- 1 Chiliolien har brug for tid til at trække, så lav denne først.
Du kan også lave det en dag i forvejen.
- 2 Tilsæt hakket hvidløg, hakket ingefær, chiliflager, gochugaru og salt i en varmekfast skål.
Du kommer til at hælde varm olie i skålen, så undgå at bruge skåle, der kan revne.
- 3 Opvarm olien i en gryde over medium-høj varme i 2 minutter.
- 4 Hæld meget forsigtigt den varme olie over krydderierne. Lad olien trække i mindst 30 minutter.
- 5 Skær enderne af agurkerne af og skær agurkerne i halve på langs.
- 6 Læg agurk halvdelen med skæresiden nedad. Placer siden af kniven ovenpå agurken, giv kniven et tryk for at knuse agurken.
- 7 Skær derefter agurkerne i skiver diagonalt, cirka 1 cm tykke skiver. Kom agurkestykkerne i en skål.
- 8 Drys med salt, vend det rundt og lad det trække i 20 minutter.
- 9 Kom revet hvidløg i en skål og bland det med risvineddike. Lad det trække i 10 til 15 minutter for at mildne den rå smag af hvidløg.
- 10 Dræn derefter det overskydende vand fra agurkerne. Du behøver ikke skylle agurkerne.
- 11 I skålen med hvidløg og risvineddike tilsættes soya, chiliolie, sukker og sesamolie. Rør det sammen og vend det sammen med agurken.
- 12 Anret det i en skål og drys med ristede sesamfrø.



Tip

Lav chiliolien dagen i forvejen.

