

Salt Lab

ЯПОНСКИЙ огуречный салат

НА ДВЕ ПОРЦИИ:

- 1 гладкий длинный огурец,*
- 1 ч.л. сахара*
- 1/2 ч.л. свежего тертого имбиря*
- 1 ст.л. рисового уксуса*
- 1 ч.л. мирина (сладкое сакэ) mirin*
- 1/4 ч.л. кунжутного масла*
- Семена кунжута*

1. Огурец нарезать тонкими «монетками».
2. Смешать огурцы, сахар, имбирь, уксус, мирин и кунжутное масло в салатнице.
3. Выложить огурцы на соляные блоки на 30-60 мин. при комнатной температуре, оставив жидкость в салатнице.
4. После того, как огурцы размякнут – вернуть их в салатницу, добавить кунжут и перемешать.

Больше рецептов на www.saltlab.ru

