

Thailändischer Gurkensalat (Ajad)



- 1-1½ Salatgurke(n) ((je nach Größe))
- 100 g Reissessig (alternativ Weißweinessig)
- 50 g Zucker (oder Birkenzucker/ Erythrit)
- 1 rote Chilischote
- 2 Lauchzwiebeln (oder 1 Zwiebel)
- 1-2 Knoblauchzehen (optional)
- ca. 1 gestr. TL Salz ((je nach Geschmack))
- etwas Thai Basilikum (oder Koriander)
- ca. 4 TL Sesam, leicht geröstet (optional)

Dressing

1. Essig, Zucker (oder Birkenzucker) und Salz in einem Topf kurz aufkochen.
Etwa 2 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
Anschließend umfüllen und einige Minuten abkühlen lassen.
2. Chili in feine Ringe schneiden (Kerne entfernen).
Lauchzwiebel ebenfalls in Ringe schneiden.
Knoblauch durchpressen.
Thai Basilikum oder Koriander hacken.
Alles zum abgekühlten Essig Zucker-Gemisch geben.

Salat

1. Sesam leicht anrösten und abkühlen lassen.
2. Gurke der Länge nach halbieren.
Mit einem Löffel das Kerngehäuse herauskratzen.
In feine Scheibchen schneiden.
3. Mit dem Dressing mischen und nochmal abschmecken.
Der Salat sollte süß-sauer schmecken.
4. Für etwa 10-30 Minuten durchziehen lassen.
(Die Gurke sollte dabei möglichst vom Dressing bedeckt sein. Alternativ ab und zu durchmischen während der Wartezeit.)
5. Nach Belieben vor dem Servieren mit Sesam bestreuen.