

Chrupiąca surówka z kimchi z ogórkiem i kiełkami

Składniki (na 2-3 porcje):

- 1-2 świeże ogórki
- 1/2 słoika kimchi Olini (ok.200 g)
- 2-3 łyżki kiełków (świeżych lub np. kiełków fasoli Mung w zalewie)
- 2-3 łyżki oleju sezamowego
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka soku z limonki
- 1 łyżka syropu klonowego (lub innego)
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka ziaren czarnego sezamu
- siekany szczypiorek

Sposób przygotowania:

- ogórka pokroić w bardzo cienkie plasterki, wymieszać w misce z kimchi i kiełkami
- w miseczce połączyć składniki dressingu: olej sezamowy, sos sojowy, syrop klonowy, sok z limonki i przeciśnięty przez praskę czosnek
- połączyć dressingiem składniki surówki, dokładnie wymieszać
- wierzch posypać szczypiorkiem, ziarenkami sezamu i (opcjonalnie) plasterkami świeżego chili (lub płatkami suszonego)

