

Kookstudio

Recept

Komkommersalade

Ingrediënten

- Komkommer 400 gr.
- Gesnippert ui 50 gr.
- Peterselie
- Olie 4 el.
- Azijn 2 el.
- Citroensap scheutje
- Suiker 1tl.
- Worcestersaus
- Peper en zout

Materialen

- Afvalbakje
- Snijplank
- Koksmes
- Officemes
- Slakom

Vorbereidingen

- Was eerst je handen.
- Weeg alle ingrediënten af.
- Verzamel het materiaal

Instructies

1. Was de komkommers schoon onder stromend water.
2. Snijd de komkommer in mooie dunne plakjes en doe deze in een slakom.
3. Maak een uitje schoon en snipper de ui fijn.
4. Voeg de uisnippers bij de komkommerschijfjes hou de verhouding goed in de gaten.
5. Was de peterselie onder stromende water zand vrij. En zwiep het overtollig water van de peterselie af in een spoelbak.
6. Hak of snijd de peterselie fijn en voeg het aan de komkommer toe.
7. Voeg vervolgens de olijfolie, azijn, citroensap en een theelep suiker toe.
8. Maak op smaak met een klein beetje worcestersaus, peper en zout en schep alles voorzichtig door.

