

Kakdi koshimbir - komkommersalade

Ingrediënten 4 pers.	Bereidingswijze
• 1 komkommer • 1 el ghee (geklaarde boter)* • 1 el komijnzaad, een beetje gecrushed in je hand • ¼ el asafoetida** • 1 kleine rode peper, in ringetjes • 1 tl zout • 1 tl suiker • 2 el geroosterde pinda's, gecrushed • 2 el fijngehakte korianderblaadjes	• Snijd de komkommer over de lengte doormidden en schraap de kern eruit met een theelepel. • Snijd de komkommer vervolgens fijne blokjes. • Verhit de ghee en rooster de komijn en asafoetida een klein minuutje. • Bak vervolgens de peperringetje een half minuutje mee. • Roer meteen door de komkommer met het zout, de suiker en de pinda's • Garneer met de koriander.
Hulpmiddelen	Tips
- braadpan	* Ghee kun je evt. vervangen door ½ el roomboter en ½ el bakolie ** Asafoetida kun je vervangen door een mengsel van knoflook- en uienpoeder.
Bron: www.ministryofcurry.com (aanrader!)	