Kyuri to Wakame no Sunomono (きゅうりとわかめの酢の物)

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Japan

Gang: Bijgerecht/Salade

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 20 minuten (excl. koelen)

Ingrediënten:

- **5 gram *gedroogd wakame***
- **1 grote komkommer (circa 300 gram)**
- **½ tl fijn zeezout**
- **2 el Japanse rijstazijn**
- **1 el fijne kristalsuiker**
- **1 tl Japanse sojasaus**
- **1 tl geroosterd wit sesamzaad**
- **1 tl fijn geraspte verse gember (optioneel)**

Bereiding:

1. Het wakame wellen

- Doe het gedroogde wakame in een ruime kom met koud water. Laat het ongeveer 5 tot 10 minuten weken, totdat het zeewier volledig is ontvouwen en zacht is geworden.
- Giet af en knijp voorzichtig het overtollige water eruit. Snijd eventueel grotere stukken wat kleiner.
- Let op: gedroogd wakame zet flink uit. Gebruik daarom niet te veel; 5 gram is voor deze salade voldoende.

2. De komkommer voorbereiden

- Was de komkommer en snijd deze met een scherp mes of mandoline in dunne plakjes van ongeveer 2 mm.
- Doe de plakjes in een kom en meng ze met het zeezout. Laat ongeveer 10 minuten staan, zodat het overtollige vocht uit de komkommer kan trekken.
- Knijp vervolgens voorzichtig het vocht eruit. De komkommer moet soepel blijven, maar nog wel een aangename knapperigheid behouden.

3. De dressing maken

- Meng in een kommetje de rijstazijn, suiker en sojasaus. Roer totdat de suiker volledig is opgelost.
- Proef de dressing. Hij mag duidelijk friszuur zijn, maar moet ook een subtiel zoetje hebben. Pas eventueel de verhouding naar smaak aan.

4. De salade samenstellen

- Doe het uitgelekte wakame en de komkommer in een ruime mengkom. Voeg de dressing toe en schep alles voorzichtig door elkaar.
- Laat de salade ongeveer 10 minuten in de koelkast rusten, zodat de smaken zich goed kunnen vermengen.

5. Serveren

- Verdeel de salade over vier kleine Japanse kommetjes. Garneer met het geroosterde sesamzaad en eventueel een beetje fijn geraspte verse gember.
- Serveer direct, bij voorkeur goed gekoeld.

Een paar kooktips van de chef

- Wakame niet te lang weken. Het zeewier moet zacht en soepel worden, maar niet papperig.
- Knijp de komkommer goed uit. Anders wordt de dressing verdund en verliest de salade zijn frisse smaak.
- Gebruik Japanse rijstazijn. Deze is zachter en milder dan gewone natuurazijn.
- Maak de salade niet te vroeg. Een korte rusttijd is voldoende. Zo behoudt de komkommer zijn knapperigheid.

Waarmee serveren?

Deze salade is een uitstekende begeleider van:

- Gegrilde zalm of makreel.
- Japanse yakitori.
- Tempura van garnalen of groenten.
- Japanse rijstgerechten en donburi.
- De frisse zuren maken het bovendien een prettige tegenhanger van wat vettere gerechten.

どうぞ召し上がれ！
Dōzo meshiagare!