



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Chantal Voets](#) | Foto: Jackie Boromeo | ©Chantal Voets

# Thaise salade van komkommer met kokosbloesemsuiker

## Ingrediënten

- 1 komkommer
- 1 kleine ui
- 1 koffielepel geraspte verse knoflook
- Gula Java Kokosbloesem suiker
- 1 eetl limoensap
- 1 eetl ginger thai soy sauce, Lima
- snuifje cayennepeper
- snuifje ongeraffineerd zeezout

## Extra info

### Recept geschikt voor:

2 personen

### Moeilijkheid:



### Vorbereidingstijd:

10 minuten

### Bereidingstijd:

0 minuten

### Totale bereiding:

10 minuten

## Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van thaise salade van komkommer met kokosbloesemsuiker

## Bereiding

Snijd de gewassen komkommer in de lengte in twee. Snijd de twee helften in dunne plakjes. Bestrooi de komkommer met 1 koffielepel suiker en laat een kwartiertje marinieren.

Snijd de ui in zeer fijne ringen. Bestrooi met een snuifje suiker en ongeraffineerd zeezout.

Giet het limoensap en een koffielepel kokosbloesem suiker in een kom met een garde tot de suiker helemaal opgelost is.

## Speciale wensen

---

- [Lactosevrij](#)
- [Vegetarisch](#)
- [Glutenvrij](#)
- [Veganistisch](#)