



Sichuanin marinoitu kurkku

Aineet: 2 suurta kurkkua
1½ tl suolaa
Marinadi
4 valkosipulinkynttä
1 rkl soijakastiketta
½ rkl viinietikkaa
1 tl sokeria
1 tl tabascoa
2 rkl seesamiöljyä (tai ruokaöljyä)

Valmistus: Kuori kurkut ja halkaise ne. Poista siemenet, jos niitä on, ja leikkaa kurkut 5 cm pitkiksi paloiksi. Leikkaa sitten palat pitkittäin suikaleiksi. Pane suikaleet kulhoon ja ripottele suola kurkun päälle. Sekoita hyvin ja seisota 2 tunnin ajan. Purista valkosipuli ja sekoita muiden marinadiainesten kanssa suuressa kulhossa. Huuhtelee kurkku ja valuta hyvin. Sekoita kurkku marinadiin ja marinoi kolmen tunnin ajan. Nosta tarjoiluvadille ja tarjoile huoneenlämpöisenä.

www.superkokki.com