



Kurkkukastike - Naam Jiem Tort Plau

Aineet: 2 salottisipulia ohuina viipaleina
1 rkl punaista chiliä ohuina viipaleina
1 dl kurkkua, pieniä ja ohuita palasia
2 rkl etikkaa
1 rkl sokeria
1 rkl suolaa
2 rkl maapähkinöitä, murskattuna
2 dl vettä

Valmistus: 1. Keitä vesi ja sokeri, niin että sokeri sulaa. Lisää etikka ja suola koko ajan sekoittaen. Poista levyltä jäähtymään.
2. Lisää kurkut, salottisipulit, chilit ja maapähkinät.
3. Voit ripotella päälle korianterin lehtiä.

www.superkokki.com