



Hölskykurkut

Finse "geschudde" komkommer

Traditioneel worden de gesneden komkommers met de dressing in een glazen pot gedaan, waarna de pot krachtig heen en weer wordt geschud tot het komkommervocht vrijkomt.

Ingrediënten

- 1 komkommer
- Een bosje verse dille
- 3 eetlepels azijn
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel zout



Bereiding

1. Schil de komkommer alleen als de schil taai is, anders is het niet nodig.
2. Snijd de komkommer in blokjes van ongeveer 1 cm
3. Roer in de glazen pot de fijngesneden dille, suiker, zout en azijn door elkaar
4. Voeg de komkommer toe, sluit het deksel en schud de pot stevig heen en weer.
5. Laat de geschudde komkommer even rusten voor het opdienen.

Rejesalat

Garnalensalade

Deze frisse garnalensalade is heerlijk als bijgerecht.

Ingrediënten

- 250 gr gekookte noordzeegarnalen
- 1 kleine stengel bleekselderij
- 1 groene appel
- 1 bosuitje
- 1 eetl. Dijonmosterd
- 1 eetl. Honing
- 1 eetl. Wittewijnazijn
- 60 ml zonnebloemolie
- Zout en peper



Bereiding

1. Snijd de bleekselderij en appel in kleine blokjes, snijd de bosui in ringetjes. Meng met de garnalen.
2. Roer voor de dressing de mosterd met honing en azijn in een kommetje glad. Voeg al roerend de olie in een klein straaltje toe tot het een mooie emulsie is.
3. Giet de dressing over het garnalensmengsel en meng alles goed. Breng op smaak met zout en peper.
4. Laat de salade een uurtje rusten op een koele plek. Garneer met een plukje dille.

Deze recepten komen uit het kookboek "Vuur+IJs" van Darra Goldstein